

# Mąka migdałowa mielone migdały wypieki keto bezglutenowa wys. jakość 1kg

## Galeria Produktu



## Opis Produktu

Mąka migdałowa - Twój klucz do zdrowego i smacznego pieczenia! Mąka migdałowa Sunplant - 1kg Wysokiej jakości mąka migdałowa, idealna do wypieków bezglutenowych i diety keto. Naturalna i pełna wartości odżywczych. W zestawie: 1 kg mąki migdałowej Szczelne opakowanie Dlaczego warto wybrać mąkę migdałową Sunplant? Nasza mąka migdałowa to produkt premium, stworzony z myślą o osobach dbających o zdrowie i poszukujących alternatywy dla tradycyjnej mąki. Bogata w białko i błonnik, stanowi doskonałą bazę dla wypieków bezglutenowych. Jej delikatny, orzechowy smak wzbogaci Twoje ulubione przepisy, nadając im wyjątkowego charakteru. Zalety mąki migdałowej Sunplant Nasza mąka migdałowa to skarbnica wartości odżywczych i wszechstronny składnik w kuchni. Oto dlaczego warto ją wybrać:

- ✓ Bezglutenowa - idealna dla osób z celiakią lub nietolerancją glutenu ✓
- Niskokaloryczna - wspomaga kontrolę wagi ✓
- Bogata w białko - wspiera budowę mięśni i regenerację organizmu ✓
- Zawiera zdrowe tłuszcze - korzystnie wpływa na serce i układ krążenia

Jak wykorzystać mąkę migdałową w kuchni? Mąka migdałowa to wszechstronny składnik, który z łatwością zastosujesz w wielu przepisach. Oto kilka

pomysłów: Przygotuj bezglutenowe ciasto lub ciasteczka Użyj jako panierki do mięs i ryb Dodaj do koktajli dla zwiększenia wartości odżywczej Zrób keto-friendly naleśniki lub gofry Specyfikacja produktu Skład: 100% mielone migdały Waga netto: 1000g (1kg) Wartość energetyczna: 600 kcal/100g Zawartość białka: 21,4g/100g Dlaczego warto postawić na jakość z Sunplant? W Sunplant wierzymy, że zdrowe odżywianie to klucz do dobrego samopoczucia. Nasza mąka migdałowa to produkt najwyższej jakości, starannie wyselekcjonowany i przetworzony, aby zachować maksimum wartości odżywczych. Wybierając Sunplant, inwestujesz w swoje zdrowie i dobre samopoczucie. Dołącz do grona zadowolonych klientów i odkryj nowe możliwości w kuchni z naszą mąką migdałową! Sekcja pytań i odpowiedzi Czy mąka migdałowa jest odpowiednia dla osób na diecie bezglutenowej? Tak, nasza mąka migdałowa jest w 100% bezglutenowa, idealna dla osób z celiakią lub nietolerancją glutenu. Jak długo można przechowywać mąkę migdałową? Przy odpowiednim przechowywaniu w suchym i chłodnym miejscu, mąka migdałowa zachowuje świeżość do 6 miesięcy. Czy mąka migdałowa nadaje się do diety keto? Absolutnie! Mąka migdałowa jest niskowęglowodanowa i bogata w zdrowe tłuszcze, co czyni ją idealną dla diety ketogenicznej. Czy produkt zawiera dodatki lub konserwanty? Nie, nasza mąka migdałowa to 100% czysty produkt bez żadnych sztucznych dodatków czy konserwantów.

## Parametry Techniczne

| Parametr                        | Wartość                                                              |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Marka                           | Sunplant                                                             |
| Kod producenta                  | 1336                                                                 |
| Waga                            | 1000                                                                 |
| Nazwa handlowa                  | Mąka migdałowa                                                       |
| Rodzaj                          | mąka migdałowa                                                       |
| Cechy dodatkowe                 | wegańskie, wegetariańskie, wysoka zawartość błonnika, wysokobiałkowe |
| Produkt nie zawiera             | barwników                                                            |
| Waga produktu z opakowaniem 1.1 |                                                                      |

---

|            |               |
|------------|---------------|
| EAN (GTIN) | 5902273249566 |
|------------|---------------|

|      |      |
|------|------|
| Stan | Nowy |
|------|------|

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Stan opakowania | oryginalne |
|-----------------|------------|