

BIO Mąka kokosowa 500g**Cena :****14,99 zł**Producent : **Intenson-Zdrowa Żywnosc**Stan magazynowy : **niski**Średnia ocena : **brak recenzji**

Mąka kokosowa może być dobrym źródłem białka oraz charakteryzuje się wysoką zawartością błonnika, w dodatku nie zawiera glutenu, co jest istotne dla osób z nietolerancją glutenu.

Zastosowanie: dosypywać 1-2 łyżki stołowe do napojów, wypieków, zapiekanek, zup, serwowanych na gorąco płatków śniadaniowych. W tradycyjnych wypiekach warto zastępować mąkę pszenną w 15-20% mąką kokosową pamiętając o zwiększeniu ilości wody w recepturze lub dodaniu oleju kokosowego, który utrzymuje wilgoć i miękkość ciasta. Idealna w przepisach bezglutenowych.

Naturalną cechą mąki kokosowej jest zbijanie się w grudki, ponieważ jest ona bardzo wodochłonna. Dlatego najlepiej przesiać przed użyciem.

Skład: 100% Bio mąka kokosowa

Wyprodukowano w zakładzie, w którym konfekcjonowane są orzechy.

Kraj pochodzenia: Filipiny.

Waga netto: 500g

Watermark