

Mąka kukurydziana bezglutenowa - 500g

Cena: 9,90 pln



Opis słownikowy

Producent Bezgluten

Opis produktu

Mąka kukurydziana bezglutenowa

Składnik: mąka kukurydziana.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna w 100 g produktu: 1460,3 kJ/350,7 kcal

- białko: 5,6 g
- węglowodany: 78,8 g
- tłuszcz: 1,5 g

Masa netto: 500 g

Okres przydatności do spożycia: 6 m-cy

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu

Mąka kukurydziana, jest żółta, miętka lub też ziarnista, uzyskiwana z przemiału ziarna kukurydzy. Najlepsza do pieczenia jest mielona w młynie żarnowym. Ponieważ nie zawiera ona glutenu, trzeba ją prawie zawsze łączyć z mąką pszenną. Mąka kukurydziana w czystej postaci, bez żadnych domieszek, używana jest do pieczywa spulchnianego nie drożdżami, ale proszkami do pieczenia. Masa harina to mąka kukurydziana bardzo miętka, przesiana i wzbogacona w związek wapnia, z której robi się tortille i chleb plackowy.