

## 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, miąłka 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 miąłka, przesiana i wzbogacona w związek wapnia, z której robi się tortille i chleb plackowy.