

Chleb wieloziarnisty bezglutenowy 320g, bez laktozy, źródło błonnika



Cena: 15,10 pln

Opis słownikowy

Producent

Bezgluten

Opis produktu

Składniki: woda, skrobia kukurydziana, mąka (ryżowa, słonecznikowa, z siemienia lnianego), syrop ryżowy, olej rzepakowy, ziarna słonecznik 2,5%, siemię lniane 1,3%, drożdże, substancje zagęszczające: guma ksantanowa, hydroksypropylometyloceluloza; błonnik "Psyllium", sól, płatki jaglane, zagęszczony sok jabłkowy.

- BEZ SKROBI PSZENNEJ, BEZ LAKTOZY, ŹRÓDŁO BŁONNIKA

- miękki, długo utrzymuje świeżość

- wzbogacony w mąkę słonecznikową, mąkę z siemienia lnianego

- zastosowanie naturalnych składników, bez emulgatorów i kwasów

Czy wiesz że...

Zawarte w składzie produktów bezglutenowych substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa, hydroksypropylometyloceluloza) użyte są w celu zastąpienia glutenu. Dzięki nim możliwe jest uzyskanie w pieczywie porowatego, elastycznego miększa zbliżonego strukturą do chleba tradycyjnego, a w ciastkach odpowiedniej kruchości. Składniki te są zaliczane do błonnika, którego spożycie ma korzystne oddziaływanie na funkcje trawienne. Guma guar jest surowcem roślinnym, guma ksantanowa powstaje w naturalnym procesie fermentacji węglowodanów, natomiast hydroksypropylometyloceluloza pochodzi z celulozy.

Wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna : 1157 kJ/ 275 kcal

Tłuszcz: 8 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,8 g

Węglowodany: 44 g

w tym cukry: 2,5 g

Błonnik: 6,5 g

Białko: 3,6 g

Sól: 1,15

Masa netto: 320 g