

Almond flour

Model: LIO-219



Product data

EAN

8586027590080

AVAILABILITY

Available (100)

PACKAGING TYPE

Not completed in the product

VARIANTS

1000 g, 10 kg

Variants

Variant	Opakowanie	Masa / ilość	EAN
1000 g			8586027590370
10 kg			8586027591421

Product description

Almond flour - functional ingredient for baking and healthy recipes

Almond flour is a practical B2B ingredient for professional assortments and production. It is useful in bakery, low-carbohydrate, gluten-free or natural food concepts. It can enrich texture, adjust recipes and add a recognisable ingredient value to finished products.

Why choose this product?

Clear ingredient identity: easy to understand and communicate to customers.

Professional use: suitable for stores, cafés, bakeries, producers and HoReCa.

Recipe flexibility: can be used in multiple product concepts.

Convenient format: easy to portion and include in B2B processes.

Assortment value: helps build a wider premium Liovela offer.

Product description - cd.

How to use it

Use...

Ingredients

nikowy produkt - 100% migdałów, nic więcej. 5 Powodów, by wybrać Mąkę Migdałową LIOVELA CZYSTY SKŁAD: Skład to *100% blanszowanych, drobno zmielonych migdałów** - bez skrobi, wypełniaczy i konserwantów. BEZGLUTENOWA BAZA: Idealna dla osób z nietolerancją glutenu i dla każdego, kto poszukuje zdrowych alternatyw w pieczeniu. NIEZWYKŁA TEKSTURA: Nadaje ciastom, makaronom i pieczywu wilgotną, delikatną i puszystą strukturę. DIETY SPECJALNE: Niezastąpiona w dietach niskowęglowodanowych (Low Carb) i ketogenicznym, jako naturalne źródło tłuszczu. EKSTRA ŚWIEŻOŚĆ: Wysoka jakość mielenia i hermetyczne opakowanie gwarantują zachowanie pełnego aromatu. Idealna do Ciasteczek: Sprawdza się doskonale jako baza do lekkich, migdałowych ciasteczek, spodów do serników i makaroników.

Nutrition values

Not completed in the product