Mąka migdałowa

Model: LIO-219



Dane produktu

EAN

8586027590080

DOSTĘPNOŚĆ

Dostępny (100)

TYP OPAKOWANIA

Brak danych w zakładce produktu

WARIANTY

1000 g, 10 kg

Warianty

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

Opis produktu

MĄKA MIGDAŁOWA LIOVELA - BEZGLUTENOWA DELIKATNOŚĆ DO TWOICH WYPIEKÓW

Przekształć swoją kuchnię w bezglutenową piekarnię! Nasza Mąka Migdałowa LIOVELA to produkt najwyższej jakości, powstały z **blanszowanych, drobno zmielonych migdałów**. Jest to idealny zamiennik tradycyjnej mąki pszennej, niezastąpiony w dietach **keto, niskowęglowodanowej i bezglutenowej**. Mąka charakteryzuje się delikatnym, naturalnie słodkim smakiem i nadaje wypiekom wyjątkową puszystość. Postaw na czysty, jednoskładnikowy produkt - 100% mig

Skład

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

Skład - cd.

Ciasteczek: Sprawdza się doskonale jako baza do lekkich, migdałowych ciasteczek, spodów do serników i makaroników.

Wartości odżywcze

Brak danych w zakładce produktu