

Mandlová mouka

Model: LIO-219

Údaje o produktu



EAN

8586027590080

DOSTUPNOST

Dostupné (100)

TYP BALENÍ

Není vyplněno v produktu

VARIANTY

1000 g, 10 kg

Varianty

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

Popis produktu

Mandlová mouka - profesionální produkt ve velkoobchodní nabídce B2B Liovela

Mandlová mouka je praktická B2B surovina pro profesionální sortimenty, výrobu, kavárny, pekárny a specializované prodejny. Pomáhá vytvářet produkty s jasnou funkcí, čistou komunikací a prémiovým charakterem.

Produkt je vhodný pro receptury, maloobchodní balení i opakované velkoobchodní objednávky.

Proč si vybrat tento produkt?

Jasná identita suroviny: snadno pochopitelný produkt pro koncové zákazníky.

Profesionální využití: vhodné pro obchody, výrobce, kavárny a HoReCa.

Praktický formát: snadné dávkování a zapojení do receptur.

Široké použití: vhodné do sladkých, slaných nebo funkčních konceptů podle typu produktu.

Hodnota sortimentu: r...

Složení

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.

Výživové hodnoty

Není vyplněno v produktu