

Bamboo flour (fibre)

Model: LIO-220

Product data



EAN	AVAILABILITY
8586027590080	Available (100)
PACKAGING TYPE	VARIANTS
Not completed in the product	400 g

Variants

Wariant	Opakowanie	Masa / ilość	EAN
400 g			8586027590387

Product description

Bamboo flour (fibre) - functional ingredient for baking and healthy recipes

Bamboo flour (fibre) 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.

H...

Ingredients

nik w każdej kuchni keto i Low Carb. Charakteryzuje się niezwykle ****wysoką absorpcją wilgoci**** i minimalną zawartością węglowodanów, dzięki czemu jest idealna do zastępowania tradycyjnych mąk, bez obawy o bilans diety. Postaw na neutralny smak i czystość składu - zero glutenu, skrobi i konserwantów. 5 Powodów, by wybrać Mąkę Bambusową LIOVELA BAZA KETO & LOW CARB: Praktycznie ****wolna od węglowodanów****, idealna do pieczenia w dietach redukcyjnych i eliminacyjnych. **ZWIĘKSZANIE OBJĘTOŚCI**: Wyjątkowo wysoka absorpcja wilgoci sprawia, że jest doskonała do zagęszczania i nadawania puszystości wypiekom. **NEUTRALNY SMAK**: Nie wpływa na finalny smak potraw, co pozwala na pełną swobodę w słodkich i wytrawnych przepisach. **POPRAWA STRUKTURY**: Dodana do innych mąk (np. migdałowej), zapobiega ich kruszeniu się i poprawia elastyczność ciasta. **EKSTRA ŚWIEŻOŚĆ**: Wysoka jakość mielenia i hermetyczne opakowanie gwarantują suchość i czystość produktu. Wypieki Bez Wyrzutów: Sprawdzi się idealnie jako dodatek do pieczywa, pizzy, naleśników i ciast, minimalizując ilość węglowodanów.

Nutrition values

Not completed in the product