# Mąka bambusowa (błonnik)

Model: LIO-220




## Dane produktu

**EAN**

**8586027590080**

**DOSTĘPNOŚĆ**

**Dostępny (100)**

**TYP OPAKOWANIA**

**Brak danych w zakładce produktu**

**WARIANTY**

**400 g**

## Warianty

| Wariant | Opakowanie | Masa / ilość | EAN |
|---|---|---|---|
| 400 g | | | 8586027590387 |

## Opis produktu

MĄKA BAMBUSOWA LIOVELA (BŁONNIK BAMBUSOWY) - ULTRALEKKA ALTERNATYWA DO DIETY KETO

Poznaj sekret puszystych i lekkich wypieków niskowęglowodanowych! Nasza Mąka Bambusowa LIOVELA to **100% czysty błonnik bambusowy**, niezbędny składnik

## Skład

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.

## Wartości odżywcze

Brak danych w zakładce produktu