# Bambusová múka (vláknina)

Model: LIO-220




## Údaje o produkte

**EAN**

**8586027590080**

**DOSTUPNOSŤ**

**Dostupné (100)**

**TYP BALENIA**

**Nie je vyplnené v produkte**

**VARIANTY**

**400 g**

## Varianty

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

## Popis produktu

Bambusová múka (vláknina) - profesionálny produkt vo veľkoobchodnej ponuke B2B Liovela

Bambusová múka (vláknina) je praktická B2B surovina pre profesionálne sortimenty, výrobu, kaviarne, pekárne a špecializované predajne. Pomáha vytvárať produkty s jasnou funkciou, čistou komunikáciou a prémiovým charakterom.

Produkt je vhodný na receptúry, maloobchodné balenie aj opakované veľkoobchodné objednávky.

Prečo si vybrať tento produkt?

Jasná identita suroviny: ľahko pochopiteľný produkt pre koncových zákazníkov.

Profesionálne využitie: vhodné pre obchody, výrobcov, kaviarne a HoReCa.

Praktický formát: jednoduché dávkovanie a zapojenie do receptúr.

Široké použitie: vhodné do sladkých, slaných alebo funkčných konceptov...

## Zloženie

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.

## Výživové hodnoty

Nie je vyplnené v produkte