Bambusmehl (Ballaststoff)

Modell: LIO-220

Produktdaten

EAN

8586027590080

VERFÜGBARKEIT

Verfügbar (100)

VERPACKUNGSART

Im Produkt nicht ausgefüllt

VARIANTEN

400 g

Varianten

Wariant	Opakowanie	Masa / ilość	EAN
400 g			8586027590387

Produktbeschreibung

Bambusmehl (Ballaststoff) - professionelles Produkt im B2B-Großhandelsangebot von Liovela

Bambusmehl (Ballaststoff) ist eine praktische B2B-Zutat für professionelle Sortimente, Produktion, Cafés, Bäckereien und Fachgeschäfte. Sie hilft, Produkte mit klarer Funktion, sauberer Kommunikation und Premium-Charakter zu entwickeln.

Geeignet für Rezepturen, Retail-Verpackungen und wiederkehrende Großhandelsbestellungen.

Warum dieses Produkt wählen?

Klare Rohstoffidentität: leicht verständlich für Endkunden.

Professionelle Anwendung: geeignet für Handel, Hersteller, Cafés und HoReCa.

Praktisches Format: einfach zu dosieren und in Rezepturen einzubinden.

Breite Verwendung: passend für süße, herzhafte oder funktionale Kon...

Zutaten

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.

Nährwerte

Im Produkt nicht ausgefüllt