

Bambusová mouka (vláknina)

Model: LIO-220

Údaje o produktu



EAN

8586027590080

DOSTUPNOST

Dostupné (100)

TYP BALENÍ

Není vyplněno v produktu

VARIANTY

400 g

Varianty

Variant	Opakowanie	Masa / ilość	EAN
400 g			8586027590387

Popis produktu

Bambusová mouka (vláknina) - profesionální produkt ve velkoobchodní nabídce B2B Liovela

Bambusová mouka (vláknina) 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 produkt...

Složení

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

Není vyplněno v produktu