Coconut flour

Model: LIO-221

Product data

EAN

8586027590080

AVAILABILITY

Available (100)

PACKAGING TYPE

Not completed in the product

VARIANTS

1000 g, 25 kg

Variants

Wariant	Opakowanie	Masa / ilość	EAN
1000 g			8586027590394
25 kg			8586027591445

Product description

Coconut flour - functional ingredient for baking and healthy recipes

Coconut flour 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.

Product description - cd.

How to use it

U...

Ingredients

u - zero glutenu, skrobi i sztucznych dodatków. 5 Powodów, by wybrać Mąkę Kokosową LIOVELA CZYSTY SKŁAD: Skład to 100% odtłuszczonego i drobno zmielonego miąższu kokosa - bez wypełniaczy. IDEALNA DO DESERÓW: Dzięki naturalnej, delikatnej słodyczy jest bazą do ciast, muffinek, naleśników i krakersów. WYSOKA ABSORPCJA: Ze względu na dużą chłonność jest bardzo wydajna i ekonomiczna - należy jej używać mniej niż mąki pszennej. DIETY SPECJALNE: Niezastąpiona w dietach bezglutenowych, Low Carb i Ketogenicznych. EKSTRA ŚWIEŻOŚĆ: Wysoka jakość mielenia i hermetyczne opakowanie gwarantują zachowanie tropikalnego aromatu. Zdrowy Zagęstnik: Świetnie sprawdza się jako naturalny, bezsmakowy zagęstnik do sosów, zup i budyniów.

Nutrition values

Not completed in the product