

Mąka kokosowa

Model: LIO-221

Dane produktu



EAN	DOSTĘPNOŚĆ
8586027590080	Dostępny (100)
TYP OPAKOWANIA	WARIANTY
Brak danych w zakładce produktu	1000 g, 25 kg

Warianty

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

Opis produktu

MĄKA KOKOSOWA LIOVELA - BAZA DO BEZGLUTENOWYCH WYPIEKÓW O TROPIKALNYM AROMACIE

Wprowadź do swojej kuchni tropikalną lekkość! Nasza Mąka Kokosowa LIOVELA to 100% czystej mąki z miąższu kokosa, powstałej w procesie odtłuszczenia i drobnego mielenia. Jest to idealny, naturalnie słodki zamiennik tradycyjnej mąki pszennej, uwielbiany w dietach bezglutenowych, keto i paleo. Charakteryzuje się wyjątkowo wysoką chłonnością i subtelnym aromatem kokosa, który nadaje wypiekom niepowtarzalnego charakteru. Postaw na czystość składu - zero glutenu, sk

Skład

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 słodczy 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

Skład - cd.

jako naturalny, bezsmakowy zagęstnik do sosów, zup i budyniów.

Wartości odżywcze

Brak danych w zakładce produktu