

Link do produktu: <https://www.deesis.com.pl/maka-z-tapioki-1kg-p-9090.html>



Mąka z Tapioki 1Kg

Cena	13.10 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Mąka z tapioki

Mąka z tapioki występuje też pod nazwami mąka tapiokowa, maniok, skrobia z manioku.

TAJEMNICZY MANIOK

Maniok jest rośliną bulwiastą, która jest uprawiana głównie w Ameryce Południowej, Afryce oraz Azji. Stanowi on główne źródło węglowodanów dla mieszkańców Afryki oraz jest jednym z podstawowych produktów rolnych. Mąka z tapioki jest uzyskiwana ze skrobi tej rośliny i ma szerokie zastosowanie. Skrobia z manioku jest produktem naturalnie bezglutenowym, więc stanowi ona świetny zamiennik dla popularnych mąk zawierających gluten. Tapioka skutecznie wpływa na regulację poziomu cukru we krwi, zwiększa wrażliwość na insulinę, dzięki czemu zalecana jest osobom z insulinoopornością oraz cukrzycą.

ZASTOSOWANIE

Mąka z tapioki idealnie sprawdzi się jako zagęstnik do zup i sosów, składnik deserów, budyniów, puddingów, naleśników, ale także można ją wykorzystać do wypieku chleba, ciastek oraz wyrobów cukierniczych.

SKŁADNIKI

Skrobia z bulwy manioku

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Wartość odżywcza produktu	W 100 g	W porcji 50 g	%RWS* w 50 g
Wartość energetyczna	1524 kJ / 364 kcal	762 kJ / 182 kcal	9 %
Tłuszcz	0,1 g	0,05 g	
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g	0 g	0 %
Węglowodany	91 g	45,5 g	18 %
- w tym cukry	0 g	0 g	0 %
Błonnik	0 g	0 g	-
Białko	0,1 g	0,05 g	
Sól**	0,1 g	0,05 g	

Możliwe naturalne odchylenia.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

INFORMACJA O ALERGENACH

W zakładzie pakowane są również: produkty zawierające **gluten, orzeszki ziemne, soja**, różne **orzechy, sezam**. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.