



Mąka słonecznikowa odtłuszczona 10 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 1213

Dane techniczne:

- Waga **10.00**
- Waga **10.00**

Dodawanie ziaren słonecznika do potraw w codziennej diecie to świetny nawyk przynoszący liczne korzyści dla naszego organizmu. Nie tylko kucharze, ale i dietetycy mówią o pozytywnym wpływie zjadania słonecznika.

Nasiona słonecznika są źródłem nasyconych kwasów tłuszczowych, które mają duże znaczenie w diecie. Zawierają także witaminę E, niezbędną dla prawidłowego funkcjonowania naszego organizmu. Jest przeciwutleniaczem, który w dużym stopniu ma wpływ na wygląd i kondycję naszej skóry.

Jeśli lubimy smak słonecznika, ale niekoniecznie konsystencję nasion zawartych w daniach, możemy wykorzystać mąkę słonecznikową. Piekąc chleb z dodatkiem tego składnika zmienimy smak wypieku nie zaburzając jego konsystencji. Należy jednak pamiętać, że mąka słonecznikowa jest delikatniejsza w smaku niż nasiona.

Kraj pochodzenia: Polska