



# Ryż brązowy 25 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 1446

## Dane techniczne:

- Waga **25.00**
- Waga **25.00**
- Kraj pochodzenia **Pakistan**
- Rodzaj pakowania **25 kg**

Brązowy ryż nie jest obłuszczany i polerowany. Od białego ryżu różni się nie tylko kolorem, ale przede wszystkim obecnością łuski, która odpowiada za jego właściwości. Brązowy ryż jest mniej przetworzony, twardszy, wolniej się gotuje, należy go dłużej żuć i jest wolniej trawiony.

W porównaniu z białym ryżem zawiera więcej białka, tłuszczu, błonnika, składników mineralnych, witamin, bioaktywnych fitozwiązków.

Ma także niższy indeks glikemiczny (IG = 50). Ryż brązowy jest zbożem naturalnie bezglutenowym. Pozwala to na jego szerokie wykorzystanie w produktach dedykowanych osobom z celiakią, alergią na gluten i nietolerancją glutenu.