



# Mąka z amarantusa worek 25 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 257

## Dane techniczne:

- Waga 25.00
- Waga 25.00

W naszej ofercie znajduje się mąka z amarantusa. Nie jest produkowana ze zboża, a z jadalnych nasion rośliny o nazwie szarłat i stanowi bardzo ciekawą propozycję dla wszystkich osób, które dbają o najwyższą jakość swojej codziennej diety. Jest ona bowiem bogata w różne wartości odżywcze. Co ciekawe, w tym sypkim produkcie znajdziemy nie tylko wapń, fosfor, żelazo czy magnez, lecz także duże ilości białka oraz kwasów tłuszczowych. Amrantus jest również całkowicie bezglutenowy, dzięki czemu osoby z celiakią czy chorobą trzewną mogą korzystać z wartości odżywczych mąki amarantusowej i urozmaicić swoją codzienną dietę. Jej smak jest wyrazisty, ale średnio intensywny i nie przypomina klasycznych pszennych odpowiedników, więc najlepiej sprawdza się, jako połączenie z innymi składnikami w przepisie. W diecie, dzięki wysokiej zawartości cennych aminokwasów, może zastępować mięso, dlatego jest też chętnie wykorzystywana przez wegan i wegetarian.

## Jak wykorzystać mąkę z amarantusa?

Proponowana mąka z amarantusa cechuje się bardzo delikatnym, nieco orzechowym smakiem. Z tego względu stanowi ona niezastąpiony dodatek do wypieków czy chleba. Z powodzeniem można zastosować ją także jako panierkę do mięs bądź ryb. Dodatkowo, dzięki swojej strukturze sprawdzi się zagęszczacz do zup i sosów. Jeżeli nie ma przeciwwskazań, to zaleca się łączyć mąkę amarantusową z pszeną, co daje lepsze efekty podczas pieczenia. Szczególnie polecana jest w diecie osób zmagających się z cukrzycą, chorobami serca, osłabionym układem nerwowym czy kostnym. Wśród oferowanych wartości uwagę zwraca duża ilość białka, dlatego chętnie korzystają z niej również sportowcy. Dzięki zawartości magnezu zmniejsza zmęczenie i poprawia nastrój. Obecność cynku w składzie sprawia, że zarówno włosy, jak i paznokcie są w lepszej kondycji.

## Zapraszamy po mąkę amarantusową

Jako sklep internetowy, zajmujący się sprzedażą starannie wyselekcjonowanych orzechów i bakalii, oferujemy Państwu możliwość zakupu dowolnej ilości mąki z amarantusa, dzięki czemu będą mieli Państwo pewność, że ten wyjątkowy produkt będzie stale obecny w waszej kuchni. Zadbaliśmy nie tylko o jakość naszego asortymentu, lecz także jego przystępną cenę, dlatego nasz sklep cieszy się nieustanną popularnością wśród Klientów podążających za zdrowymi trendami w przemyśle spożywczym.