

Link do produktu: <https://www.titanium-odzywki.pl/eska-maka-ryzowa-800g-p-2346.html>



Eska Mąka Ryżowa 800g

Cena	5,99 zł
Cena poprzednia	7,99 zł
Dostępność	dostępny
Numer katalogowy	5902649004164
Kod EAN	5902649004164
Producent	ESKA

Opis produktu

Eska Mąka Ryżowa 800g to wysokiej jakości produkt, który doskonale wpisuje się w potrzeby osób poszukujących alternatywnych rozwiązań w kuchni, zwłaszcza tych, które prowadzą zdrowy i dietetyczny tryb życia.

Właściwości mąki ryżowej

Eska Mąka Ryżowa wyróżnia się delikatnym smakiem i lekką, puszystą konsystencją. Jest to produkt bezglutenowy, co czyni go doskonałym wyborem dla osób z nietolerancją glutenu lub celiakią. Mąka ta jest także źródłem węglowodanów, co dostarcza energii niezbędnej do codziennych aktywności.

Wartości odżywcze

Eska Mąka Ryżowa jest bogatym źródłem węglowodanów złożonych, które zapewniają długotrwałą energię. Ponadto, mąka ta nie zawiera tłuszczu, cholesterolu ani sodu, co sprawia, że jest doskonałym składnikiem zdrowej diety.

Możliwości wykorzystania w kuchni

Mąka ryżowa Eska doskonale sprawdzi się w różnorodnych przepisach kulinarnych, zwłaszcza tych skierowanych do osób dbających o zdrową dietę. Można ją wykorzystać do przygotowania proteinowych naleśników, placków czy kleików ryżowych.

Zdrowe dietetyczne przepisy:

- Proteinowe naleśniki z mąki ryżowej:
 - Składniki: mąka ryżowa Eska, białko jaja, mleko roślinne, odżywka białkowa.
 - Przygotowanie: Wymieszaj mąkę ryżową z białkiem jaja, dodaj mleko roślinne i odżywkę białkową. Smaż naleśniki na patelni bez tłuszczu.
- Placki ryżowe z owocami:
 - Składniki: mąka ryżowa Eska, jajko, jogurt naturalny, owoce sezonowe.
 - Przygotowanie: Połącz mąkę ryżową, jajko i jogurt. Smaż placki i podawaj z świeżymi owocami.
- Kleik ryżowy z dodatkiem odżywki białkowej:
 - Składniki: mąka ryżowa Eska, woda, odżywka białkowa.
 - Przygotowanie: Ugotuj kleik ryżowy, dodaj odżywkę białkową i wymieszaj. Podawaj z ulubionymi dodatkami.

Eska Mąka Ryżowa 800g to nie tylko smaczny, ale także zdrowy składnik, który pozwoli wprowadzić do diety odmienne,

lekkie i bezglutenowe alternatywy. Dzięki niemu przygotujesz pyszne dania, będące doskonałym uzupełnieniem zdrowej i zrównoważonej diety.

Składniki: Mąka ryżowa.

Wartość odżywcza w 100 g:

Wartość energetyczna - 1493 kJ / 355 kcal

Tłuszcz - 3,1 g

w tym nasycone kwasy tłuszczowe - 0,6 g

Węglowodany - 74 g

w tym cukry - 0,2 g

Błonnik - 1,9 g

Białko - 6,2 g

Sól - 0,001 g

Kopiowanie oraz rozpowszechnianie opisów jest zabronione przez Sklep TITANIUM SPORT ©. Ustawa z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2006 r. Nr 90, poz. 631 z późn. zm.)