



Dane aktualne na dzień: 14-03-2025 07:48

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/keto-multi-mix-bezglutenowy-bez-cukru-250g-p-3124.html>



Keto Multi mix bezglutenowy, bez cukru 250g

Cena	19,50 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	BEZGLUTEN

Opis produktu

Mieszanka KETO to produkt do stosowania w diecie niskowęglowodanowej (Low-carb ketogenic diet), bogata w białko i tłuszcze, z niską zawartością węglowodanów. Zalecana jako dieta odchudzająca lub dla chorych na cukrzycę typu 2.

Mieszanka do uniwersalnego zastosowania, do wypieku KETO produktów: chleba, bułek, ciasta na pizzę oraz muffinek.

Z 250g mieszanki otrzymujemy 600g puszystego, miękkiego chleba keto low-carb, który po wypieczeniu zachowuje swoją świeżość w kolejnych dniach.

Bardzo łatwe przygotowanie – wystarczy dodać wodę i zamieszać łyżką! Piec w piekarniku. Nie trzeba miksować, ugniatać, dodawać drożdży ani czekać aż wyrośnie.

Wysoka zawartość błonnika i białka

Składniki: mąki częściowo odtłuszczone (z pestek dyni, z siemienia lnianego, kokosowa), błonniki (z cykorii, z babki jajowatej), siemię lniane, nasiona **sezamu**, białko **jaja** w proszku, białko grochu, sól himalajska, substancja spulchniająca: węglan sodu.

Odpowiednie dla osób nietolerujących glutenu. ZAWIERA NATURALNIE WYSTĘPUJĄCE CUKRY

Może zawierać **orzechy, orzeszki arachidowe i gorczyce.**

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna w 100 g produktu: 851 kJ/ 205 kcal

Tłuszcz: 9,5 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,9 g

Węglowodany: 4,8 g

w tym cukry: 2,1 g

Błonnik: 14 g

Białko: 18 g

Sól: 1,4 g

Przepis na bezglutenowy chleb keto low-carb foremkowy:



Wymieszać energicznie łyżką zawartość opakowania z 380 ml (1 i 1/2 szklanki) ciepłej wody, aż do uzyskania zwartej masy. Przełożyć do natłuszczonej foremki (rekomendowany wymiar: 21 x 11cm), wygładzić łyżką powierzchnię ciasta. Piec 1h w 180°C z termoobiegiem.