Produktový list



Múka pohánková polohrubá 400g Extrudo

Kód produktu:	**055037360**
EAN kód:	**8594155029129**
Krajina pôvodu:	**Česká republika**
Množstvo v kartóne:	**12 ks**

Základné informácie

Pôvod pohánky je v Himalájach. U nás sa začala pestovať na prelome 12. a 13. storočia s nájazdami Tatárov (pohanov). Z toho pramení aj jej názov pohánka. Táto múka je vyrobená z tejto suroviny. Pohánková múka je prirodzene bezlepková. Má široké využitie v kuchyni na sladké aj slané pokrmy. Je vhodná na pečenie, varenie, zahusťovanie aj obalovanie. Používa sa ako závarka, ale často tiež do vianočného alebo iného pečiva, kde je potrebné použiť jemne mletú pohánkovú múku a výsledok vás môže naozaj príjemne prekvapiť. Vďaka vysokému obsahu zdraviu prospešných látok je vhodné ju zaradiť do jedálničku pravidelne. Tato múka je veľmi vhodnou variantou pri cievnych ochoreniach, keďže obsahuje rutín, ktorý má pozitívny vplyv na cievy. Je bohatá na vitamíny B1, B2, E, C, zinok, meď selén, horčík.

Skladovanie

Skladujte na suchom a tmavom mieste pri izbovej teplote.

Zloženie

100% pohánka.

Výživové údaje na 100g

Energetická hodnota [Kcal]:	382,00

Energetická hodnota [KJ]:	1595,00
Tuky [Gram]:	3,00
z toho nasýtené mastné kyseliny [Gram]:	
Sacharidy (Uhľohydráty) [Gram]:	71,00
z toho cukry [Gram]:	31,00
Vláknina [Gram]	4,00
Bielkoviny (Proteíny) [Gram]:	15,00
Soľ (NaCl) [Gram]:	

Obsah balenia

Hmotnosť balenia: 400g.