



# Mąka gryczana biała 25kg

Kod Bakaliowo: 1337

## Dane techniczne:

- Waga 25.00
- Waga 25.00

Mąka gryczana powstaje na skutek zmielenia ziaren gryki. Jej smak przypomina smak kaszy gryczanej, świetnie nadaje się do wypieku chleba, muffin, ciast i makaronów a także do naleśników, gofrów i pierogów.

Mąka gryczana jest naturalnie bezgutenowa, chociaż ta nie ma certyfikatu. Mąka gryczana jest cennym źródłem białka i błonnika, magnezu, fosforu i witamin z grupy B, więc jest wartościowa dla osób na diecie wegańskiej lub wegetariańskiej; ma niski indeks glikemiczny więc poleca się jej stosowanie diabetykom. Poprawia trawienie, obniża poziom cholesterolu i dobroczynnie wpływa na układ krążenia.

Składniki: mąka gryczana biała 100%

Kraj pochodzenia: Polska