



Mąka kokosowa BIO 20 kg

Kod Bakaliowo: 1378

Dane techniczne:

- Waga 20.00
- Waga 20.00

Mąka kokosowa to wysuszony i zmielony miąższ orzecha kokosowego, z którego wcześniej wyłoczono olej. Mąka kokosowa może być spożywana przez osoby wrażliwe na gluten oraz przez diabetyków, wegan, wegetarian.

Charakteryzuje się lekko wyczuwalnym smakiem i aromatem kokosa. Jest bogatym źródłem błonnika pokarmowego i łatwo przyswajalnego białka. Ponadto cechuje się niską zawartością węglowodanów i nie posiada w swoim składzie glutenu. Z tego względu może stanowić zamiennik mąki pszennej w przypadku osób pozostających na diecie redukcyjnej i bezglutenowej. Mąka kokosowa ma także niski indeks glikemiczny i nie powoduje nagłych skoków poziomu cukru we krwi oraz wyrzutów insuliny. Jest więc produktem całkowicie bezpiecznym także dla diabetyków i osób z insulinoopornością.

Składniki zawarte w mące kokosowej:

- - wpływają na przyspieszenie tempa metabolizmu i wyrównanie poziomu glukozy we krwi
- - pomagają regulować poziom cholesterolu i usuwać toksyny z organizmu
- - poprawiają profil lipidowy i tym samym ograniczają ryzyko rozwoju chorób układu sercowo-naczyniowego
- - stymulują systemy obronne organizmu i wspierają działanie układu odpornościowego

Kraj pochodzenia: Sri Lanka

Produkt certyfikowany ekologicznie