

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/maka-kukurydziana-450g-p-317.html>



Mała Kukurydziana 450g

Cena	3,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPJedIn006
Kod EAN	5902686971641
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Mała Kukurydziana

Mała kukurydziana charakterystyka

Mała kukurydziana otrzymywana jest ze zmielonych ziaren kukurydzy. Zawiera dużo skrobi, błonnika, potasu i magnezu oraz witaminy E, B, A. Nie zawiera glutenu. Jest lekkostrawna i dlatego używana do wyrobów przeznaczonych dla dzieci i rekonwalescentów. W kuchni ponadto, mała kukurydziana najczęściej ma zastosowanie jako panierka do mięs. Bardzo często służy również jako zagęszczacz do sosów, gulaszów i zup. Doskonale nadaje się również do wypieków. Można z niej zrobić bezglutenowe pieczywo.

Mała kukurydziana to wysokiej jakości produkt spożywczy, który jest powszechnie wykorzystywany w kuchniach na całym świecie. Jest to mała otrzymywana z mielonych ziaren kukurydzy i ma wiele zastosowań w różnych potrawach.

Mała kukurydziana ma delikatny, jasny kolor i delikatny smak, co sprawia, że jest wszechstronnym składnikiem w kuchni. Jest często używana do przygotowywania placków, naleśników, muffinek, ciast, chleba kukurydzianego i wielu innych wypieków. Może być również stosowana jako zagęszczacz do sosów, zup i gulaszy, nadając im gładką i jednolitą konsystencję.

Mała kukurydziana jest szczególnie popularna w kuchniach, które odzwierciedlają kuchnię meksykańską i południowoamerykańską, gdzie jest podstawowym składnikiem takich potraw jak tortille, nachos czy tacos. Dzięki swoim właściwościom może być również używana jako alternatywa dla mąki pszennej dla osób nietolerujących glutenu lub na diecie bezglutenowej.

Mała kukurydziana jest bogatym źródłem skrobi i zawiera składniki odżywcze, takie jak witaminy, minerały i błonnik. Jest niskokaloryczna i niskotłuszczowa, co sprawia, że jest popularnym wyborem dla osób dbających o zdrową dietę.

Nasza mała kukurydziana jest starannie wyprodukowana, aby zapewnić najwyższą jakość i świeżość. Jest pakowana w szczelne opakowanie, które zachowuje jej naturalne właściwości i zapobiega wilgoci.

Nie ważne, czy jesteś doświadczonym kucharzem, czy amatorskim miłośnikiem gotowania, mała kukurydziana jest doskonałym dodatkiem do Twojej kuchni. Jej wszechstronność, smak i wartość odżywcza sprawiają, że jest niezastąpionym składnikiem wielu potraw.

Dodaj mąkę kukurydzianą do swojej spiżarni już dziś i ciesz się możliwościami, jakie daje w przygotowywaniu pysznych i zdrowych dań!

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Mamy do przedstawienia Państwu jeden z przebojów kuchni azjatyckiej - łatwy w przyrządzeniu przepis na wieprzowinę po chińsku z grzybami shiitake. W tamtym regionie kulinarnym bardzo popularne jest smażenie wszystkich rodzajów mięs (wieprzowina, wołowina, kurczak) z sezonowymi warzywami. Preferowana jest tam świeża papryka, pieczarki, cebulę czy groszek. Smażenie wieprzowiny z grzybami shiitake to także narodowe chińskie danie uwielbiane w tamtej części globu. Chociaż nie dodaje się zbyt wielu dodatkowych przypraw i ziół, danie jest bogate w smak za sprawą między innymi mąki kukurydzianej. Kruche soczyste mięso z lekkim aromatem grzyba shiitake jest bardzo atrakcyjne kulinarnie. Jeśli jesteś miłośnikiem grzybów, nie możesz przegapić tego przepisu. [Czytaj dalej....](#)

Wartości Odżywcze

Kalorie:	365 kcal w 100g
Białka:	9 g
Tłuszcze:	4 g
Węglowodany:	76 g
Masa:	100 g

Minerały w 100g

% **dziennego zapotrzebowania***
(wg RDA - 2000 kcal)

Wapń, Ca	2 mg	0 %
Żelazo, Fe	0.47 mg	3 %
Magnez, Mg	3 mg	1 %
Fosfor, P	13 mg	2 %
Potas, K	3 mg	0 %
Sód, Na	9 mg	1 %
Cynk, Zn	0.06 mg	1 %
Miedź, Cu	0.05 mg	6 %
Mangan, Mn	0.053 mg	3 %
Selen, Se	2.8 mcg	5 %

Kraj Pochodzenia

Kraj Pochodzenia: Polska

Informacja o alergeniach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).