

Амаранта

АМАРАНТА

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ **ВЫСОКОБЕЛКОВЫЙ** МИКС
из 100% АМАРАНТОВОЙ МУКИ

для замены пшеничной муки
НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШИРОКОГО СПЕКТРА ИЗДЕЛИЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА НА ОСНОВЕ
АМАРАНТОВОЙ МУКИ



Для бисквитов

Для печенья

Для кексов и маффинов

для вафель

Для снеков и начос



для производства изделий с повышенным содержанием белка

Без глютена

Низкий гликемический индекс (35)

Без внесения пшеничной муки

Без внесения крахмалов

Содержит все незаменимые аминокислоты

Сбалансированный аминокислотный состав

Высокая пищевая ценность

Обогащен растительной клетчаткой

Содержание ценного растительного белка 27%

Содержит сквален

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВЫПЕЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРОМЫШЛЕННЫМ И РУЧНЫМ СПОСОБОМ.

