



# АМАРАНТФИТ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ 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 хлеба и хлебцев  
Для дрожжевых слоеных изделия  
Для пиццы  
Для пирогов и блинов*



ПОДХОДИТ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ ❄ И ТЕХНОЛОГИИ PART ВАКЕ

*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*

*Повышенное содержание белка*

*Содержит сквален*

ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА. ПОДХОДИТ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ТЕСТОРАСКАТОЧНЫХ  
И ФОРМУЮЩИХ ЛИНИЙ. МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВСЕ ТИПЫ ПЕЧЕЙ.

