

Link do produktu: <https://daryzdrowia.pl/makaron-konjac-rice-270-g-keto-chef-p-282.html>



Makaron Konjac Rice 270 g Keto Chef

Cena	9,00 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	5060691233465
Producent	Better Than Foods

Opis produktu

SKŁADNIKI

woda oczyszczona, mąka konjac* 3,4 %, błonnik OWSIANY* 1 %. (*certyfikowany składnik ekologiczny)

Makaron w kształcie ryżu z mąki konjac.

Konjac to roślina pochodząca z Japonii, gdzie jest uprawiana od wieków. Makarony od Keto Chef produkowane są z korzenia rośliny Konjac, mają zero węglowodanów i cukrów. Są bezglutenowe, wegańskie i stanowią doskonałe źródło błonnika.

Makaro Konjac Rice od Keto Chef wyprodukowany jest z korzenia konjac. Jest bez glutenu i cukru. Nie zawiera węglowodanów, dzięki czemu jest doskonały dla osób będących na diecie keto.

Makaron Konjac Rice od Keto Chef to świetna alternatywa dla tradycyjnego makaronu Konjac Rice i może być używany w ten sam sposób.

Przyrządzaj swoje ulubione potrawy i ciesz się korzyściami zdrowotnymi starożytnej rośliny konjac.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Etap I: Przepłucz 2-3 razy pod zimną wodą (opcjonalnie)

Etap II: Podgrzej na otwartej patelni przez 1-2 minuty lub w kuchence mikrofalowej przez 1 minutę.

Etap III: Dodaj do ulubionego sosu, zupy lub sałatki.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g po odsączeniu

Wartość energetyczna 35 kJ/9 kcal

Tłuszcz: 0 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0 g

Węglowodany: 0 g

w tym cukry: 0 g

Błonnik: 4,0 g

Białko: 0,2 g

Sól: 0 g

INFORMACJA ALERGENNA

Produkowano w zakładzie przetwarzającym SOJĘ i SIARCZYNY.

ZAŁECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Nie zamrażać. Po otwarciu przechowywać w lodówce przez maksymalnie 1 tydzień