



Dane aktualne na dzień: 20-05-2024 12:18

Link do produktu: <http://olivita.pl/maka-amarantusowa-premium-250-g-p-120.html>



Mąka amarantusowa PREMIUM 250 g

Cena	7,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	Olivita

Opis produktu

Kremowa, bardzo delikatna i puszysta, smak mało wyczuwalny, neutralny. Mąka amarantusowa powstaje z częściowo odtłuszczonych, zmielonych nasion amarantusa, powszechnie nazywanego szarłatem. Amarantus jest rośliną alternatywną dla zbóż pod względem składu aminokwasów egzogennych, nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz witamin i minerałów. Jest pożądanym produktem ze względu na wysoką zawartość skwalenu, bardzo silnego antyutleniacza, fitosteroli, jak i pod względem specyficznej frakcji lipidowej. Silne antyutleniacze przyczyniają się do wzmacniania ścian naczyń krwionośnych, ograniczają ryzyko powstawania stanów zapalnych oraz obniżają poziom złego cholesterolu. Nasiona szarłatu cechuje wyższa zawartość składników mineralnych w porównaniu z tradycyjnymi zbożami. Dotyczy to głównie wapnia, fosforu, potasu, magnezu i żelaza. Korzystniejszy jest również stosunek fosforu do wapnia. Na szczególną uwagę zasługuje żelazo, jest go bowiem w nasionach amarantusa więcej aniżeli w szpinaku, mięsie czy roślinach strączkowych. Dlatego mąka amarantusowa jest bardzo cenna dla osób mających problem z anemią. W tych szczególnych nasionach nasionach odnaleźć można również inne mikroelementy, jak: mangan, nikiel, chrom, cynk, miedź, selen, jod i kobalt. Jeśli zaś chodzi o witaminy, to podobnie jak w zbożach, występuje tam: kwas foliowy, pantotenowy, niacyna oraz witaminy z grupy B. Szczególnie cenna jest również wysoka zawartość kwasu foliowego, który jest niezbędny przede wszystkim do prawidłowego rozwoju cewy nerwowej u płodu. Ponadto kwas foliowy reguluje wzrost i rozwój komórek, stymuluje procesy krwiotwórcze oraz zapewnia sprawne funkcjonowanie wątroby, żołądka i jelit. Mąka amarantusowa w przeciwieństwie do wszystkich pozostałych produkowanych przez firmę Ol'Vita, musi zostać poddana obróbce termicznej czyli: pieczeniu bądź gotowaniu. Do wytworzenia ciasta należy przyjąć proporcje mąki amarantusowej do np pszennej jak 1:10. W innym przypadku ciasto będzie się kruszyć. Mąka ta jest idealna jako dodatek do mieszanek z innymi mąkami do pieczenia i wytwarzania produktów mącznych, ale przede wszystkim do zagęszczania sosów, zup, majonezów.

skład: 100% mąka amarantusowa

Przechowywać w suchym zacienionym miejscu, w temperaturze pokojowej.