



Dane aktualne na dzień: 18-05-2024 17:48

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.