

Sortiment výnimočných potravín



SU86

ŠPECIÁLNE MÚKY

Špaldová celozrnná polohrubá

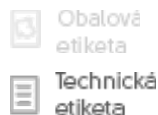
CENA 1,99 €/KS

Balenie 1 kg

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Bez prídavných látok
- bez aditív



Výrobok bez GMO

Špaldová múka celozrnná polohrubá Špaldová múka je vyrobená mletím špaldovej pšenice. Zrnko prirodzene obsahuje tri časti: jadro, klíček a otruby. Celé zrnko či už špaldové, pšeničné, prípadne ražné sa vo všeobecnosti považuje za vhodnejšiu verziu múky. Biela múka vzniká rozomletím tzv. obrúseného zrna. Je to zrnko zbavené vrchnej obalovej časti, tzv. otrúb a klíčka. Celozrnná múka, obsahuje všetky tri zložky zrna. Špaldovú múku môžete zameniť za pšeničnú a pripravovať z nej všetko to, čo ste robili zo pšeničnej. Je výborná na pečenie chleba, koláčov, zákuskov, palacieniek a rôznych ďalších dobrôt.

Hlavnou surovinou je pšenica špalda konvenčná.

Výrobok bol pripravený mletím špaldového zrna

Výrobok bol vyrobený na Poľnohospodárskom družstve Sokolce.

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä múku s možným obsahom E924a Bromičnan draselný, ktorý sa používa ako látka zlepšujúca vlastnosti múky pri jej spracovaní. Okrem toho sa môžeme stretnúť s múkami, ktoré sú vyrobené z obilnín, ktoré boli vypestované mimo Slovenska a tak sa prirodzene znižuje možnosť odsledovania kvality hlavnej suroviny pre ich výrobu.