

# MAKI STRĄCZKOWE

naturalne zagęstniki

## Opis:



Produkowane **bez dodatków, czy nośników**, są w pełni **naturalnymi zastępnikami** dla mąk zawierających gluten. Cieszą się obecnie ogromną popularnością wśród konsumentów, ponieważ nie wymagają gotowania, łatwo wiążą wodę, dlatego mogą być wszechstronnie wykorzystywane w przemyśle spożywczym.

## Główne zalety:



▪ 100% naturalne zamienniki mąk zawierających gluten ▪ zagęstniki, produkowane bez dodatków i nośników ▪ doskonałe do produktów instant i do gotowania ▪ efekt aksamitnej tekstury ▪ wysoka zawartość białka roślinnego

## Zastosowanie:

Idealne do wykorzystania m.in.:



- dania gotowe
- dodatki do mięs / wędlin
- paszety / hummusy
- przekąski
- sosy / dressingi
- wyroby garmażeryjne
- wyroby piekarnicze
- zupy / sosy instant
- żywność dla zwierząt

## Oferta produktowa:



Mąka ryżowa	Mąka z soczewicy
Mąka z białej fasoli	Mąka z zielonego grochu
Mąka z ciecierzycy	Mąka z żółtego grochu



■ Dostępne frakcje:



PROSZEK



**JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?**

Skontaktuj się z naszym zespołem!



PAULAingredients.com

Technologia: produkcja mąk instant

Data ważności: 12-24 miesiące; zawartość wody: 10-10,5%