

Link do produktu: <https://www.zielar.ski/maka-migdalowa-premium-250g-olvita-p-7494.html>

Mąka migdałowa premium 250g – Ol'Vita

Nasza cena	20,95 zł
Produkt	Produkt niedostępny
Czas wysyłki	24h
Numer katalogowy	5903111707088
Kod EAN	5903111707088
Producent	Ol'Vita

Opis produktu

Składniki: mielone, częściowo odtłuszczone migdały

Obecnie na rynku dostępne są dwa rodzaje mąk migdałowych. Na czym polega różnica?

Mąka migdałowa firmy Ol'Vita wytwarzana jest z częściowo odtłuszczonego, nieblanszowanego i nieprażonego migdała. W efekcie charakteryzuje się beżowym kolorem oraz typowym migdałowym smakiem i zapachem. Do tego jest lekka i puszysta co przekłada się na jakość wypieków i mniejszą tendencję do powstawania zakalców.

Powszechnie dostępnym rodzajem „mąki” migdałowej na rynku jest migdał mielony. Taki produkt zawiera dużo tłuszczu (54 g) i mniej białka (28 g), co przekłada się na wyższą wartość energetyczną (635 kcal/100 g). Dodatkowo jest cięższa i znacznie szybciej ulega jętczeniu. Wypieki mają większą tendencję do tworzenia się zakalców.

Mąka migdałowa Ol'Vita to jeden z najczęściej kupowanych rodzajów mąk. Ze względu na wysokie wartości odżywcze oraz smak i zapach jest bardzo chętnie wykorzystywana w codziennej kuchni. Możliwości jej wykorzystania są szerokie. Zaletą jest możliwość bezpośredniego spożycia bez konieczności wcześniejszej obróbki termicznej. Zawartość białka powyżej 50 g/100 g sprawia, że wykorzystywana jest jako dodatek do wysokobiałkowych koktajli, jogurtów czy batonów dla sportowców. Ponadto dodawana do mieszanek przeznaczonych na: placuszki, muffinki, ciasteczka, naleśniki.

Przygotowując mieszankę do wypieków ciasta czy placuszków warto pamiętać, że mąka ta wytwarzana jest z migdałów, które naturalnie nie zawierają w swym składzie glutenu. Zbyt duży udział mąki w mieszance będzie zmniejszać elastyczność i kleistość ciasta.