

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/maka-z-manioku-drobna-gari-200-g-tapioka-p-264.html>



## MAKA Z MANIOKU DROBNA GARI 200 G (tapioka)

Cena	<b>10,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>SPO662-200</b>
Kod producenta	<b>SPO</b>

### Opis produktu

MAKA Z MANIOKU DROBNO MIELONA GARI 200 G

MAKA Z TAPIOKI

Makę tą pozyskuje się przez mielenie bulwy manioku.

Maniok jest rośliną bulwiastą, jest uprawiany w Ameryce Południowej, Afryce oraz Azji. Stanowi on podstawę jedzenia i główne źródło węglowodanów dla mieszkańców Afryki. Mąka z tapioki jest uzyskiwana ze skrobi tej rośliny i ma szerokie zastosowanie.

Skrobia ta jest produktem naturalnie bezglutenowym, To świetny zamiennik dla popularnych mąk zawierających gluten.

W Polsce mamy podobną mąkę z ziemniaków (mąka ziemniaczana) ma podobne właściwości, lecz jest mniej odporna na wysoką temperaturę, co ma duże znaczenie podczas smażenia.

Tapioka często jest wykorzystywana w produkcji przemysłowej, gdzie ważnym czynnikiem jest wysoka temperatura, jakiej może być poddana mąka z tapioki.

składniki; mąka z bulw manioku

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartość energetyczna: 129 kcal

Węglowodany: 22 g

Tłuszcze: 3,9 g

Białko: 2 g

Błonnik: 0 g

**Kraj pochodzenia: Indie**

### Zastosowanie mączki z bulw manioku w kuchni

**Mączka z bulw manioku** wyróżnia się neutralnym smakiem i drobną strukturą, co sprawia, że jest niezwykle uniwersalna w zastosowaniu kulinarnym. Może być wykorzystywana jako zagęszczacz do sosów, zup oraz deserów. Jej właściwości sprawiają, że doskonale łączy się z innymi składnikami, nie dominując ich smaku ani aromatu. W wielu kuchniach świata stanowi bazę do wypieku placków, naleśników czy domowych podplomyków.

---

## Mączka z manioku jako element domowej spiżarni

Jeśli lubisz eksperymentować w kuchni i cenisz sobie produkty o długim terminie przydatności, **mączka z manioku** to doskonały wybór. Dzięki temu, że może być przechowywana w suchym i chłodnym miejscu przez dłuższy czas, świetnie sprawdzi się jako stały element spiżarni. Szczelnie zamknięte opakowanie chroni produkt przed wilgocią i pozwala zachować jego właściwości przez wiele miesięcy.

## W czym tkwi różnica między maniokiem a ziemniakiem?

Choć często porównywana do mąki ziemniaczanej, **mąka z manioku** lepiej znosi obróbkę cieplną. W kuchni może z powodzeniem zastąpić nie tylko ziemniaczaną, ale też inne mąki bezglutenowe. Często stosowana jest obok takich produktów jak [mąka kokosowa](#), tworząc mieszanki idealne do bezglutenowego pieczenia lub smażenia.

Zamów już dziś w naszym sklepie internetowym i odkryj bogactwo smaków z różnych zakątków świata!