Dane aktualne na dzień: 13-09-2026 15:15

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

MĄKA Z MANIOKU DROBNA GARI 200 G (tapioka)

Cena	**10,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**SPO662-200**
Kod producenta	**SPO**

Opis produktu

MĄKA Z MANIOKU DROBNO MIELONA GARI 200 G

MĄKA Z TAPIOKI

Makę tą pozyskuje sie 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 podobna mąkę z ziemniaków (maka ziemniaczana) ma podobne właściwości lecz jest mniej odporna na wysoką temperature co ma duże znaczenia 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 podpłomyków.

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!