Dane aktualne na dzień: 31-10-2026 02:42

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/maka-z-maranty-trzcinowej-arrowroot-powder-500-g-skrobia-p-1332.html




# MĄKA Z MARANTY TRZCINOWEJ , ARROWROOT POWDER 500 G SKROBIA

| | |
|---|---|
| Cena | **18,90 zł** |
| Cena poprzednia | ~~**22,00 zł**~~ |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **3 dni** |
| Numer katalogowy | **SPO971** |
| Kod producenta | **SPO971** |

## Opis produktu

**MĄKA ( SKROBIA ) Z MARANTY TRZCINOWEJ 500 G ( ARROWROOT POWDER)**

Arrowroot, znany też pod nazwą maranta arundinacea lub maranta trzcinowa, to roślina wiecznie zielona uprawiana w strefie tropikalnej. Jej podłużne kłącza są jadalne i charakteryzują się niskim indeksem glikemicznym (IG 14). Skrobia wytwarzana z maranty jest neutralna w smaku. Może stanowić świetny dodatek do dań, również w diecie bezglutenowej i wegańskiej.

Skrobia z arrowroot kolorem i teksturą przypomina skrobię ziemniaczaną lub kukurydzianą. Jest używana jako zagęstnik w przemyśle spożywczym oraz jako dodatek do wyrobów piekarniczych

Naturalna mąka pozyskiwana z korzenia maranty. Produkt jest bezglutenowy i może wspierać codzienne gotowanie jako delikatny zagęstnik do zup, sosów, kisieli oraz deserów.

Dzięki neutralnemu smakowi i lekkostrawnej strukturze jest idealny w przepisach wegańskich jako alternatywa dla skrobi ziemniaczanej i kukurydzianej.

Jak zastosować w kuchni:
Przed użyciem rozpuść skrobię z arrowroot w odrobinie zimnej wody lub mleka. Dodaj mieszankę do sosu lub zupy i krótko podgrzej, aż osiągnie pożądaną gęstość. Ważne jest, aby dodać zawiesinę z arrowroot na końcu gotowania.

Używaj 3/4 tego co zwykłej skrobi z ziemniaka, arrowroot ma ogromną moc wiążącą

Dodawaj w odpowiednim czasie, aby uniknąć powstawania grudek. Moc wiążąca może zostać utracona, jeśli będzie gotowane zbyt długo.

Wartości odżywcze w 100 g produktu
Wartość energetyczna: 1495 kJ / 357 kcal
Tłuszcz: 0,1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0 g
Węglowodany: 85 g
w tym cukry: 0 g
Błonnik: 3,4 g
Białko: 0,3 g
Sól: 0 g

Składniki:
Mąka z korzenia maranty trzcinowej

Warunki przechowywania:

Przewiewne i chłodne miejsce, najlepiej zacienione miejsce w szczelnie zamkniętym pojemniku.