Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 14:00

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/platki-drozdzowe-nieaktywne-1-kg-p-674.html



PŁATKI DROŻDŻOWE NIEAKTYWNE 1 KG

Cena	**65,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**SPO870**
Kod producenta	**SPOKG**

Opis produktu

PŁATKI DROŻDŻOWE NIEAKTYWNE 1 KG

czyste bez dodatków.

Płatki drożdżowe nieaktywne to dobra alternatywa dla wegetarian lub vegan, Płatki te są źródłem witaminy B1, B2, B3, B6, H (biotyny) i kwasu foliowego.
To także niezastąpione źródło łatwo przyswajalnego białka.

Płatki te należą do grupy drożdży nieaktywnych, dzięki swoim wartościom odżywczym będą się doskonale sprawdzały nie tylko w kuchennym zastosowaniu. Pożywką przy ich pozyskiwaniu jest pochodząca z melasy buraczanej lub trzcinowej glukoza. Po uzyskaniu odpowiedniej objętości drożdże ulegają dezaktywacji (niezbędna jest do tego wysoka temperatura). Dzięki niej są bezpieczne dla zdrowia, gdyż zdezaktywowane drożdże nie poddają się przerastaniu w organizmie.

Płatki drożdzowe niekatywne można spożywać na ciepło, jak i na zimno. Można dodawać do musli, sałatek, sosów, zup, pasztetów wegańskich, Płatki drożdżowe mają zbliżony posmak do nabiału – można je stosować jako zamiennik sera. Stanowia także znakomity zagęstnik do zup. Jest też dobrym dodatkiem do panierki do kotletów wegańskich.

Czyste płatki drożdżowe zawierają w sobie wyłącznie suszone komórki drożdży nieaktywnych, uformowanych w płatki (co ma bardzo duży wpływ na łatwość ich użytkowania). Płatki drożdżowe są bardzo wartościowym produktem.
Wartosci kaloryczne w 100 g
380 kcal;
białko 45,2 g;
tłuszcze 4,0 g;
węglowodany 40,0 g;
błonnik 21,6 g;
witamina A (zaspokajająca 44% dziennego zapotrzebowania);
witamina B1 (w 100g jej zawartość wynosi 6,0 g, co zaspokaja aż 462% dziennego zapotrzebowania);
witamina B2 5,44 mg (418% dziennego zapotrzebowania);

Opakowanie zawiera 1 kg czystych 100% płatków drożdzowych nieaktywnych.
Przechowywac w miejscu suchym z dala od miejsc nasłonecznionych.
bardzo długa data przydatności do spozycia.