

Link do produktu: <https://rafex.eu/blonnik-bambusowy-1-kg-p-212335.html>



Błonnik bambusowy 1 Kg

Cena	24,77 zł
Numer katalogowy	RAFEX004624
Kod EAN	05902888159465
Producent	Rafex

Opis produktu

Błonnik bambusowy

Błonnik bambusowy to włókno pozyskiwane z pędów bambusa. Charakteryzuje się wysoką zawartością błonnika i niską zawartością węglowodanów. Mąka bambusowa nadaje się do wypieków o niskiej zawartości węglowodanów, co jest ważnym elementem diety ketogenicznej i niskowęglowodanowej.

Włókno bambusowe w naturalny sposób poprawiają teksturę wypieków. Dodane do ciasta dają miękkie i delikatne wykończenie. Ich doskonała chłonność wody zapewnia uzyskanie precyzyjnej tekstury ciasta. Jednak zawartość wody w wypiekach powinna być zawsze zwiększona. Jest idealny do biszkoptów, chlebów, ciasteczek i ciasta keto.

Błonnik bambusowy również dodatkowo korzystnie wpływa na zapobieganie tworzeniu się kryształków lodu podczas zamrażania wypieków. Mąka bambusowa jest bezwonna i bez smaku, nie wpływa na smak potraw.

Włókno bambusowe i ich struktura

Oferujemy dwa rodzaje włókien bambusowych. Każde włókno ma inną strukturę, co w artowiaź poduwagę, stosując je w przepisach.

Włókno bambusowe BF100 ma kształt, bardziej przypomina tradycyjną mąkę. Sprawdzi się w naleśnikach, tortillach, racuchach i słodkich wypiekach. Pochłania znacznie mniej wody niż Błonnik BF200.

BambusFibre BF200 ma strukturę przypominającą watę. Można stosować do naleśników, słodkich wypieków, pierogów, patelni, klusek, tortilli i innych suchych potraw. Przy wyrobianiu ciasta należy zwrócić uwagę na jedrność, gdyż włókna nieco lepiej chłoną płynne składniki.