Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 02:06

Link do produktu: https://rafex.eu/platki-drozdzowe-nieaktywne-naturalnie-wzmacniaja-smak-1-kg-p-15920.html



Płatki Drożdżowe Nieaktywne Naturalnie Wzmacniają Smak 1 Kg

Cena	**54,46 zł**
Numer katalogowy	**05902888126504**
Kod EAN	**05902888126504**
Producent	**Rafex**

Opis produktu

Charakterystyka:

Płatki drożdżowe są zalecane szczególnie dla wegetarian oraz wegan, ponieważ są bardzo odżywcze dla oso, które nie spożywają mięsa.

Zastosowanie:

Jak się okazuje zastosowanie płatków drożdżowych jest całkiem szerokie. Można używać ich do doprawianie oraz zagęszczania sosów. Świetnie sprawdzają się również na pizzy.

Ciekawostki:

Pierwsze pytanie, które nasuwa się zapewne każdemu na myśl o płatkach drożdżowych to sposób w jaki powstają. Otóż jest to produkt spożywczy , który powstaje z nieaktywnych drożdży. Bardzo często w tym celu wykorzystywana jest szczególnie odmiana Saccharomyces cerevisiae. W całym procesie jest wykorzystywana glukoza z melasy buraczanej lub trzcinowej. Stanowi to tzw. pożywkę. Następnie oczekuję się aż drożdże będą miały odpowiednią objętość i kiedy już nadejdzie ten moment, że faktycznie będzie ona właściwa, wtedy zbija się ją stosując wysoka temperaturę. Kolejnym krokiem jest oddzielenie, później umycie oraz wysuszenie. Ostatecznie nadaje się formę płatków. Na tym koniec. Wystarczy jeszcze zapakować.

Makroskładniki

- Wartość energetyczna: ok. 330 - 350 kcal
- Białko: ok. 45 - 50 g (jest to białko pełnowartościowe, zawierające wszystkie aminokwasy egzogenne)
- Błonnik: ok. 20 - 25 g
- Węglowodany: ok. 20 - 30 g (w tym cukry: poniżej 1 g)
- Tłuszcze: ok. 4 - 5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone: ok. 1 g)
- Sól: ok. 0,1 - 0,2 g (niska zawartość sodu)

Skład nieaktywnych płatków drożdżowych to w 100% suszone, nieaktywne drożdże z gatunku *Saccharomyces cerevisiae*, często wyhodowane na podłożu z melasy (buraczanej lub trzcinowej) albo glukozy roślinnej, a następnie poddane obróbce termicznej (inaktywacji), przez co tracą zdolność fermentacji