

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/blonnik-bambusowy-100-g-p-212336.html>



Błonnik bambusowy 100 g

Cena	3,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX004625
Kod EAN	05902888159472
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 poprawia teksturę wypieków. Dodanie do ciasta daje miękki i delikatny wykończenie. Ich doskonała chłonność wody zapewnia uzyskanie precyzyjnej tekstury ciasta. Jednak zawartość wody w wypiekach powinna być zawsze zwiększona. Jest idealny do biszkoptów, chlebów, ciast i ciastek nadciężko.

Błonnik bambusowy ma również dodatkową korzyść w postaci zapobiegania tworzeniu się kryształków lodu podczas zamrażania wypieków. Mąka bambusowa jest bezwonna i bez smaku, nie wpływająca na smak potraw.

Włókno bambusowe i ich struktura

Oferujemy dwa rodzaje włókien bambusowych. Każde włókno ma inną strukturę, co warto wziąć pod uwagę, stosując je w przepisach.

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

Bambus Fibre BF200 ma strukturę przypominającą watę. Można go stosować do naleśników, słodkich wypieków, pierogów, patelni, klusek, tortilli i innych suchych potraw. Przy wyrobianiu ciasta należy zwrócić uwagę na jego twardość, gdyż włókna twardo lepiej chłoną płynne składniki.