

Pšeničný lepek, pro výrobu seitanu 1kg



Pro výrobu seitanu - pšeničného masa, samostatný seitan je lehce stravitelný a velice výživný.

~~Cena~~ 503,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 503,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Pšeničná bílkovina je v podstatě mouka zbavená škrobu. Z pšeničné bílkoviny se vyrábí **seitan - "pšeničné maso"**.

Příprava v kuchyni je jednoduchá a s touto základní surovinou můžete vytvořit nespočet lahodných rostlinných jídel s minimem tuku a vysokým obsahem hodnotných a lehce stravitelných bílkovin. Příprava je mnohem příjemnější než při výrobě seitanu z mouky a přináší vám úplně nové kulinářské možnosti.

Složení: Pšeničný lepek.

Uchovávejte v suchu.

Alergeny: Obilovin obsahující gluten (pšenice), vejce, arašídý, ořechy, lupina, mléko, sojové boby.

Výživové hodnoty na 100 g

Kalorická hodnota 1694 kJ / 401 kcal

Tuk 6 g

z toho nasycené mastné kyseliny 1,1 g

Sacharidy 4,8 g

z toho cukr je 4,8 g

Protein 80 g

Sůl 0,09 g
