Seitan Fix, pro výrobu seitanu Vegan, Vantastic Foods 250g

Seitan je pšeničný lepek, cenná rostlinná bílkovina, po smíchání s vodou, získá až dvojnásobnou hmotnost.
Cena: Not rated Yet
Cena: 215,00 Kč
Prodejní cena se slevou
CENA (S DPH): 215,00 Kč
Sleva

Ask a question about this product
VýrobceBosfood

Seitan je pšeničný lepek, cenná rostlinná bílkovina. V běžných potravinách je spojení lepku se škrobem pro lidský trávící systém zatěžující, samostatný seitan je lehce stravitelný a velice výživný.
Prášek pro výrobu seitanu, Směs, která po smíchání s vodou, získá až dvojnásobnou hmotnost. Příprava trvá jen několik minut. Jedná se o top produkt v každém ohledu! Neobsahuje umělá barviva a žádné konzervační látky. Seitan je pšeničný lepek, cenná rostlinná bílkovina. Samostatný seitan je lehce stravitelný a velice výživný. Pochopitelně s výjimkou osob na lepek alergických. Upravuje se podobně jako jiné rostlinné bílkoviny typu sójového masa. Nejprve je jej třeba ochutit povařením v silném vývaru se zeleninou (nebo sójovou omáčkou a kořením) či marinováním. Lze jej použít do gulášů, omáček, špízů, vařit, smažit atd.
Složení: WHEAT GLUTEN z certifikovaného ekologického zemědělství. Příprava: Smíchejte rovnoměrně Seitan Fix s vodou a dobře hněte. Těsto nakrájíme na proužky, plátky, kostky atd. Přidejte do silně vařeného vývaru a vařte asi 20 minut.
Uchovávejte chráněné před teplem a vlhkostí. Po otevření uzavřete vzduchotěsnost.
Zemědělství v EU: Vegan.
Výživové hodnoty na 100 g / 100 ml
Kalorie 1649 kJ / 401 kcal
Tuk 6 g
z nichž jsou nasycené mastné kyseliny 1,1 g
Sacharidy 4,8 g
z toho cukru 4,8 g
Protein 80 g
Sůl 0,08 g
Odpovědní podnikatelé: ave – absolute vegan empire, Postfach.