



НЕТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ СЫРЬЯ

СОЛОД

- Пророщенное высушенное и измельченное зерно ржи или ячменя



Нетрадиционные виды муки

Нутовая мука

- Нутовая мука используется для приготовления различных видов выпечки, соусов и кондитерских изделий. Она богата полезными веществами и микроэлементами.

Нетрадиционные виды муки

Рисовая мука

- Мука рисовая придает выпечке нежную рассыпчатую структуру. Является источником биологически ценного белка, витаминов и микроэлементов.
- В рисовой муке не содержится глютен, зато есть очень много крахмала и белка, но мало клетчатки.

Нетрадиционные виды муки

Гречневая мука

- Гречневая мука придает выпечке неповторимый ореховый вкус и аромат. Она является ценным источником белка, клетчатки и незаменимых аминокислот.



Нетрадиционные виды муки

Кукурузная мука

- Мука кукурузная придает выпечке рассыпчатую структуру и золотистый оттенок. Повышает биологическую ценность продуктов, обогащает витаминами и микроэлементами.



Нетрадиционные виды муки

Полбяная мука

- Полбяная мука обладает высокими диетическими особенностями. Она обогащена клетчаткой, аминокислотами, витаминами и протеином.

