

Link do produktu: <https://mlyneko.pl/maka-z-plaskurki-typ-650-5kg-p-8.html>



Mąka z płaskurki typ: 650 5kg

Cena	60,00 zł
Numer katalogowy	mp-650-5kg

Opis produktu

Mąka z płaskurki typ 650 to wyjątkowy produkt, który zachwyca swoim delikatnym, orzechowym aromatem i średnio zmieloną strukturą. Wypieki z tej mąki stają się wilgotne i sprężyste, a jednocześnie zachowują naturalny wyrazisty smak. Płaskurka to jedna z najstarszych odmian pszenicy, uprawiana od wieków bez syntetycznych nawozów czy pestycydów, co czyni ją idealną dla osób szukających zdrowej żywności w codziennej diecie.

Typ 650 wskazuje na średni poziom popiołu w mące, co przekłada się na zbalansowaną białosć i odpowiednią zawartość części zewnętrznych ziarna. Dzięki temu mąka charakteryzuje się wyższą zawartością błonnika, witamin z grupy B, minerałów takich jak magnez, żelazo czy cynk, a także witaminy E niż tradycyjna pszenica, co potwierdzają badania naukowe wskazujące, że dawne odmiany pszenicy są bogatsze w składniki prozdrowotne niż współczesne zboża.

Mąka z płaskurki jest dobrym źródłem energii, sycącym składnikiem diety i wspierającym pracę układu pokarmowego.

Zastosowanie

To uniwersalny produkt — idealny do wypieku domowego chleba, bułek, drożdżówek, makaronu, ciasta czy naleśników. Doskonale sprawdzi się także do wypieków na zakwasie, gdzie jej naturalny aromat i sprężystość podkreślą charakter zakwasowego pieczywa.

Dlaczego warto wybrać mąkę z płaskurki typ 650 z Młyn Eko?

To produkt naturalny, uprawiany w rodzinnym gospodarstwie, w którym kładziemy nacisk na rolnictwo bez chemii, stosując alternatywne metody uprawy, takie jak płodozmian i poplony. Nasza mąka jest dostępna w ramach rolniczego handlu detalicznego co daje pewność, że kupujesz żywność świeżą, wartościową i w zgodzie z naturą.