

**Teffová mouka tmavá - trpasličí proso, tmavá,  
bezlepková, 1kg**



Vyvážený poměr bílkovin a sacharidů, vysoký obsah vlákniny, nízký glykemický index, jedinečný koktejl vitaminů a minerálů a lehká stravitelnost.

~~579,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 579,00 Kč

Sleva

---

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

**Teff** také známý jako miniaturní proso, je obzvláště chutná obilovina pocházející z Etiopie. Miniaturní proso má příjemně ořechovou chuť, jemně sladkou. Mouku může být použita pro pečení chleba, pečiva nebo na palačinky.

Složení: trpasličí proso.

Uchovávejte v chladu (pod + 16 ° C) a v suchu.

Alergeny: obilniny, vejce, lupina, mléko, sója.

**Teff je velmi staré Etiopské obilí.** Dnes pěstované také v Evropě. V Etiopii patří mezi nejdůležitější základní potraviny. Má příjemnou ořechovou chuť a je vhodná pro lidi trpící celiakií.

**O teffové mouce se mluví jako o nutričním zázraku.** V jakémkoliv receptu je možné teffovou moukou nahradit až 30 % běžně používané mouky a tím výrazně zvýšit nutriční hodnoty jídla. V teffové mouce jsou obsaženy mimo jiné esenciální aminokyseliny včetně lysinu, treoninu a tryptofanu. Perfektně **vyvážený poměr bílkovin a sacharidů**, vysoký obsah vlákniny, nízký glykemický index, jedinečný koktejl vitaminů a minerálů a lehká stravitelnost tak dělají z teffové mouky dokonalou surovinu do každé kuchyně.

**Nutriční hodnoty na 100g:** Energie: 1541 kJ / 367 kcal; Tuky: 2.4 g - z toho nasycené mastné kyseliny 0.5 g; Sacharidy: 65.1 g - z toho cukry 1.8 g; Bílkoviny: 13.3 g; Sůl: 0.03 g; Vláknina: 8 g; Vlhkost: 12 g  
Země původu: Španělsko  
Obsah: 1 kg

---