

Griș fără carbohidrați 250g - NoCarb

FARA GLUTEN

Ingrediente: celuloză, gumă xantan, făină de konjac.

Declaratie nutrițională / 100g:

Valoare Energetică: 180 Kcal;

Proteine: 2 g;

Grăsimi: 0,30 g;

Fibre: 85 g,

Sare: 0,01 g

RETETE recomandate:

Găluște dulci din brânză de vaci – pentru 2 persoane:

- 30 g Griș fără carbohidrați NoCarb
- 250 g brânză de vaci
- 2 ouă
- Sare
- vanilie, coaja de lamâie, îndulcitor dupa gust.

Ingredientele se amestecă, se formează găluște și se fierb în apă sărată. După ce s-au fiert se presară nuci, mac sau fulgi de cocos.

Kaiserschmarrn - Firmituri Imperiale (rețetă austriacă) – pentru 2 persoane:

- 30 g Griș fără carbohidrați NoCarb
- 2 ouă (mărime L)
- 100 ml lapte
- 1 linguriță de unt topit
- Sare, vanilie
- Coaja și sucul unei jumătăți de lamâie
- 1 linguriță praf de copt
- 3-4 linguri de Eritritol (îndulcitor)

Se încalzește laptele, se adaugă ouăle și untul topit și se amestecă cu Grișul fără carbohidrați NoCarb, sarea, vanilia, coaja de lamâie, praful de copt și îndulcitorul. Amestecul rezultat se prăjește într-o tigaie fierbinte. Se pot servi cu gem, cremă de ciocolată sau simple, pudrate cu îndulcitor.

Produs in UE