



NO Carb



FĂINĂ MIX DE FIBRE UNIVERSALĂ

O soluție unică pentru toate dietele.
Naturală, ușor de preparat, fără compromisuri la gust și textură!

Ingrediente: Fibre alimentare (celuloză), agent de îngrosare: gumă de konjac, gumă de țara, stabilizator: tarăte de psyllium, gumă xantan, gumă de roșcovă, pectină (măt, citrice)

Alergeni: Acest produs nu conține alergeni declarați.

Beneficit Fără gluten, fără lactoză, fără soia, fără amidon. Sărac în carbohidrați, bogat în fibre, cu aport caloric scăzut.

Declaratie nutrițională	100g mix fibre	100g, produs finit
Energie	9,7 Kcal / 40,5 kJ	88 Kcal / 368 kJ
Proteine	1,14g	4,8g
Grăsimi	< 0,54g	6,83g
Glucide	< 0,4g	1,38g
din care zaharuri	< 0,4g	< 0,4g
Fibre	94,3g	18,6g
Sodiu	0,039g	0,04g

Rețeta recomandată pentru gogoși:

- 125 g făină de fibre
- 3 ouă mari (170 g)
- 20 ml ulei
- 200 g lăur grecesc
- 20 g praf de copt
- 15 g drojdie proaspătă
- 30 g apă sau lapte cald
- 125 g eritritol
- un praf de sare, vanilie, coajă și suc de lămâie

Metodă de preparare: Dizolvați drojdia în apă sau lapte cald. Amestecați ouăle, lăurul, uleul, vanilia, lămâia și drojdia dizolvată. Separat, combinați amestecul de fibre, eritritolul și praful de copt, apoi incorporați-le în compoziția lichidă. Turnați în forme unse sau modelați manual gogosile pe hârte de copt. Lăsați la dospit, apoi coaceți în cuptor preîncălzit la 170 – 180°C timp de 25 de minute sau până trec testul scobitorii. Această rețetă este suficientă pentru 12–15 gogoși. A se consuma de preferință înainte de: **11.08.2028**



Păstrați într-un loc uscat și răcoros.
Imagine cu titlu de prezentare

Cantitate netă: **250g**



Produs în Ungaria pentru:
NO SUGAR SHOP SRL
Str. Rușețu nr. 14, sector 6
www.nosugarshop.ro
Tel: 0756302117