



MAKA ORKISZOWA DELIKATNA ORvita EKO, typ 1050

Producent: Orvita

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

17,20 PLN

Produkt dostępny w następujących wariantach:

Waga: 1 kg , 5 kg

Opis produktu

MAKA ORKISZOWA DELIKATNA ORvita EKO, typ 1050

Wszystkie produkty orkiszowe Orvita wytwarzamy z naszego prastarego ziarna orkiszu Oberkulmer Rotkorn, które uprawiamy sami z największą dbałością na w 100% ekologicznych certyfikowanych polach.

Mąka orkiszowa eko 1050 ORvita to mąka średnio-jasna o puszystej i delikatnej strukturze, otrzymana z ziarna prastarej, leczniczej odmiany Oberkulmer Rotkorn, która jest uznana za najszlachetniejszą w grupie odmian zalecanych przez Hildegardę z Bingen.

Zboże orkiszu uprawiane jest na terenie naszego kraju w sposób ekologiczny i odpowiedzialny (bez pestycydów, fungicydów, Randapu i innych). Mąka orkiszowa ORvita zawiera w 100% prastarą odmianę orkiszu Oberkulmer Rotkorn i jest produktem ekologicznym bez dodatków chemicznych jak konserwanty, wybielacze czy rozpułchniacze.

Mąka orkiszowa zajmuje szczególne miejsce w zdrowej kuchni, szczególnie w diecie św. Hildegardy z Bingen. Jest delikatna w smaku i strukturze. Bułeczki orkiszowe, naleśniki, kluseczki, ciasteczka są przysmakiem nie tylko dzieci ale i osób starszych.

Znajduje ona zastosowanie zarówno w gotowaniu jak i w wypiekach kulinarnych. Mąkę jasną można mieszać z mąką orkiszową ciemną (z pełnego przemiału).

Mąka orkiszowa ORvita

- zawiera wysokowartościowe białko, o innej strukturze niż białko pszenicy.
- zawiera mikroelement tiocyjanate (Thiocyanat /Rhodanid), który działa wzmacniająco na układ immunologiczny
- pozytywnie wpływa na pracę całego organizmu, jest łatwo przyswajalna

Dostępne opakowania: 1kg, 5kg

Produkt rolnictwa ekologicznego

Certyfikacja: PL-EKO-04

Rolnictwo Polska

Producent:

ORvita.pl Sp. z o.o.

ul. Paderewskiego 36, 62-020 Swarzędz

Kraj pochodzenia: Polska