

Harina de Almendra Bio, 200g - SIN GLUTEN - Biorganic

[Ver producto](#)

Harina de Almendra Bio, 200g - SIN GLUTEN - Biorganic

❓100% PURO Y NATURAL: Certificado Ecológico, Sin Gluten, Apto para Celíacos, Vegano, Paleo, Keto, Bajo en Carbohidratos (Low Carb), No modificado genéticamente y Libre de transgénicos.

❓SIEMPRE FRESCO: Almendras frescas, directamente de nuestros campos y cultivadas tradicionalmente en suelos ricos de nutrientes de España. Al producirlos de manera sostenible y mediante una agricultura no intensiva y natural, nuestras almendras repeladas ecológicas proporcionan el mejor sabor y beneficios nutricionales de la almendra.

❓EXCELENTE PARA COCINAR: Es muy sabrosa y versátil, y un gran sustituto para la harina de trigo en una relación 1:1. Las almendras se muelen con una consistencia fina ideal para hornear, agregando textura. Perfecto para usar en pasteles, galletas, macarons y pan, como recubrimiento para rebozados de carne y pescado, o como una alternativa baja en carbohidratos del pan rallado, por ejemplo, en albóndigas. También es muy útil en recetas veganas y celíacas.

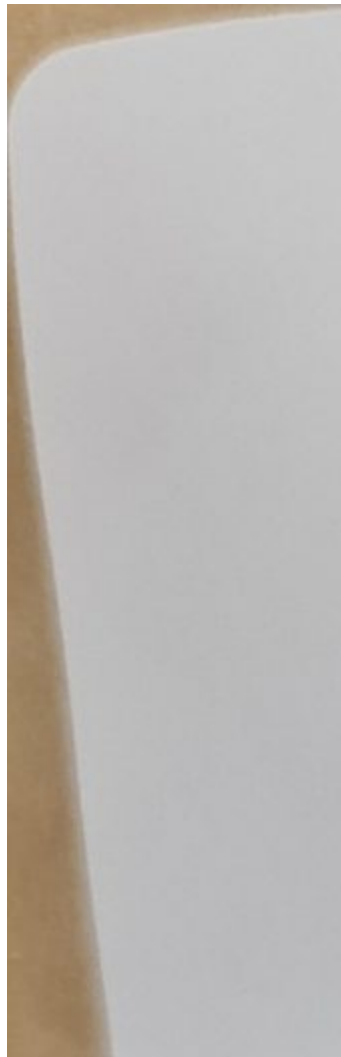
❓NUTRICIONALMENTE COMPLETO: 27g de Proteína con perfil completo de Aminoácidos, 14g Fibra, 602mg Potasio, 481mg Fósforo, 270mg Magnesio, 269mg Calcio, 26mg Vitamina E...

Precio: 5,70€

[Añadir al carrito](#)

Biorganic

Marca española de alimentación ecológica, bio y natural.



Descripción

Harina de Almendra Bio, 200g - SIN GLUTEN - Biorganic

❓ **Ingredientes:** Harina de almendra española pelada (100%) ? Procedente de cultivo ecológico.

❓ **Origen:** España

❓ **Descripción:** La harina de almendra proviene de almendras peladas. La harina de almendra ha ganado importancia recientemente en recetas para quienes adoptan una dieta baja en hidratos de carbono, dieta keto, cetológica. Añade humedad y un rico sabor a fruto seco a los platos horneados.

❓ **Uso:** Repostería, panificación etc.

❓ **Características:**

❓ **100% PURO Y NATURAL:** Certificado Ecológico, Sin Gluten, Apto para Celíacos, Vegano, Paleo, Keto, Bajo en Carbohidratos (Low Carb), No modificado genéticamente y Libre de transgénicos.

❓ **SIEMPRE FRESCO:** Almendras frescas, directamente de nuestros campos y cultivadas tradicionalmente en suelos ricos de nutrientes de España. Al producirlos de manera sostenible y mediante una agricultura no intensiva y natural, nuestras almendras repeladas ecológicas proporcionan el mejor sabor y beneficios nutricionales de la almendra.

❓ **EXCELENTE PARA COCINAR:** Es muy sabrosa y versátil, y un gran sustituto para la harina de trigo en una relación 1:1. Las almendras se muelen con una consistencia fina ideal para hornear, agregando textura. Perfecto para usar en pasteles, galletas, macarons y pan, como recubrimiento para rebozados de carne y pescado, o como una alternativa baja en carbohidratos del pan rallado, por ejemplo, en albóndigas. También es muy útil en recetas veganas y celíacas.

❓ **NUTRICIONALMENTE COMPLETO:** 27g de Proteína con perfil completo de Aminoácidos, 14g Fibra, 602mg Potasio, 481mg Fósforo, 270mg Magnesio, 269mg Calcio, 26mg Vitamina E...

SKU: 7427251144650

Categoría: [Harinas Sin Gluten](#)

Etiquetas: [almendra](#), [almendras](#), [biorganic](#), [celiacos](#), [españa](#), [españolas](#), [harina](#), [harina de almendra](#), [keto](#), [paleo](#), [polvo](#), [sin gluten](#), [vegana](#)

Información adicional

Peso: 0.2 kg