

Harina de Almendra Caja 10kg granel KETO, Extrafina, 100% natural ? SIN GLUTEN ? Biorganic

[Ver producto](#)

Harina de Almendra caja 10kg KETO, sin gluten. Origen España.100% natural. Certificado sin MGOs. Molienda fina.

La harina de almendra contiene un bajo índice glucémico y es baja en carbohidratos. Es una fuente de grasas saludables, antioxidantes, proteínas vegetales y vitamina E, calcio, magnesio y cobre.

🕒Vida útil del producto: 12 meses.

🌍Origen: España

Acerca de este producto:

🔄Como sustituto de la harina de trigo: 1 taza de harina de trigo equivale a 1 taza de harina de almendras.

🔄Harina de molienda fina, sin piel, sin gluten y con certificado ?Non MGOs?

🔄Envase resellable zip en papel kraft. Contenido neto: 1kg.

🔄Ideal para dieta keto, cetogénica, bajas en carbohidratos. También ideal para su uso en repostería.

🔄Procedente de almendras Españolas.

🔄Es una fuente de grasas saludables, antioxidantes, proteínas vegetales y vitamina E, calcio, magnesio y cobre.

Precio: 85,00€

[Añadir al carrito](#)

Biorganic

Marca española de alimentación ecológica, bio y natural.



Descripción

Harina de Almendra caja 10kg KETO, sin gluten. Origen España. 100% natural. Certificado sin MGOs. Molienda fina.

Harina a Granel.

La harina de almendra contiene un bajo índice glucémico y es baja en carbohidratos. Es una fuente de grasas saludables, antioxidantes, proteínas vegetales y vitamina E, calcio, magnesio y cobre.

VALORES NUTRICIONALES (100 g)

Energía: 611 Kcal

Grasas totales: 50.6 g (Saturadas: 3,8g; Colesterol: 0,0g)

Sodio: 0,0mg

Total Carbohidratos: 16,9 g (Azúcares: 0,0g)

Proteínas: 21,9 g

Fibra Alimenticia: 10,4 g

Calcio: 248 mg

Hierro: 4,3mg

Vida útil del producto: 12 meses.

Origen: España

Palabras clave: harina, almendra, almendras, keto, vegano, sin gluten, polvo, pelada, cetogénica, caja 10 kg, al por mayor, mayoristas, horeca, pastelería, restaurante

SKU: '7427251144742

Categoría: [Harinas Sin Gluten](#)

Etiquetas: [almendra](#), [española](#), [harina](#), [Natural](#), [sin gluten](#)

Información adicional

Peso: 10 kg