Creative Enzymes®

Amaranth-Pulver

Cat. No. APC-100

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Amaranthmehl bietet Vollkorn-Güte ohne Gluten. Amaranth ist ein Getreide, das aus winzigen Samen stammt und bis in die Mesoamerika zurückreicht, wo es von den alten Azteken weit verbreitet genutzt wurde. Dieses Mehl kann bis zu 25 % des herkömmlichen Weizenmehls in einem Rezept ersetzen und verleiht süßen und herzhaften Rezepten einen süßen, erdigen und malzigen Geschmack. Fantastischer Amaranth bietet auch Protein, Magnesium und Eisen.

Produktinformation

Form	Pulver