



Amaranthmill

АМАРАНТМИЛЛ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ МИКС
из 100% АМАРАНТОВОЙ МУКИ

для замены пшеничной муки

НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ

**ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШИРОКОГО СПЕКТРА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
БЕЗ ГЛЮТЕНА НА ОСНОВЕ АМАРАНТОВОЙ МУКИ**

Для различных видов печенья

Для маффинов и кексов

Для снеков

ПОДХОДИТ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ  И ТЕХНОЛОГИИ PART ВАКЕ

Без глютена

Низкий гликемический индекс (35)

Без внесения пшеничной муки

Без внесения крахмалов

Содержит все незаменимые аминокислоты

Сбалансированный аминокислотный состав

Высокая пищевая ценность

Обогащен растительной клетчаткой

Высокие органолептические показатели

Содержит сквален

**ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРОМЫШЛЕННОМ И РУЧНЫМ СПОСОБОМ. ПОДХОДИТ ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ
ОТСАДОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**



www.bakelab.fit

117420, РФ, г. Москва, ул. Профсоюзная, 57
компания "БэйкЛаб", тел. + 7(495) 332-02-62, моб. + 7(926)081-44-82
e-mail: hello@bakelab.ru