

Datum: 24.07.2021

Davčna št.: SI93644396

Telefon: 01 43 66 024

E-mail: orders@maxximum-shop.com

WWW: www.maxximumshop.si

Bio čudežni rezanci 300 g (neto: 200 g)



(slika je simbolična)

Kategorija: [Low-Carb testenine](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 28.07.2021**

Šifra: 2222

Cena: 2,59€

Masa: 200 g

Kratek opis

Čudežne testenine so naraven izdelek, narejen iz korenine znane azijske rastline Amorphophallus konjac.

Čudežne testenine so naraven izdelek, narejen iz korenine znane azijske rastline Amorphophallus konjac.

Kaj so čudežne testenine?

Čudežne testenine so naraven izdelek, narejen iz korenine znane azijske rastline Amorphophallus konjac. Gomolj je poln bogatih vlaknin, imenovanih glukomanan. Glukomanan je polisaharid z dobro lastnostjo, da lahko zadrži veliko vode. Primeren je za osebe vseh starosti, radi jih imajo tudi otroci. Amorphophallus konjac je rastlina, ki uspeva v Aziji. Od tam izhajajo tudi Čudežne testenine, ki veljajo za tradicionalno jed.

Kakšna je njihova sestava?

Sestava Čudežnih testenin temelji na 97% vode in 3% vlaknin.

Zakaj so pakirane v vodi?

Čudežne testenine so pakirane v vodi, saj njihova sestava temelji izključno na vodi in vlakninah. Ob odprtju embalaže vodo odlijete in jih sperete z vodo.

Ali je običajno, da ima voda ob odprtju paketa poseben vonj?

Da, ta vonj je povsem običajen za vse testenine, narejene iz rastline konjac. Vonj se popolnoma izgubi, ko testenine sperete z vodo.

Kakšen okus imajo?

Čudežne testenine so popolnoma brez okusa. Ključno vlogo pri njih igrajo sestavine in omake, s katerimi jih boste pripravili, saj jih zaradi svoje transparentne sestave vsrkajo. Ker so zelo nasitne, jih lahko kombinirate v ravno obratnem razmerju kot pri klasičnih testeninah, torej več omake ali mesa in zelenjave ter manj testenin.

Kakšna je njihova tekstura?

Kljub temu da so Čudežne testenine popolnoma brez okusa in se ga navzamejo od omak in vaše najljubše hrane, s katero jih kombinirate, se morate navaditi na njihovo teksturo. V dveh do treh obrokih boste popolnoma navajeni na njo in klasične testenine bodo za vas preteklost. Tekstura je podobna riževim testeninam ali klasičnim testeninam »al dente«. Lahko jih tudi razrežete.

Neto količina: 350 g

Neto plod: 250 g

Živilo je ekološke pridelave. Kmetijstvo izven EU. Šifra kontrolne službe proizvajalca: CN-BIO-140. EKO distribucijo kontrolira: SI-EKO-002.