

Datum: 08.05.2021

Maksimum d.o.o.
Parmova 51
1000 Ljubljana

Davčna št.: SI93644396

Telefon: 01 43 66 024

E-mail: orders@maximum-shop.com

WWW: www.maximumshop.si

[EKO Sukrin kokosova moka 400 g](#)

Kategorija: [Low-Carb](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 12.05.2021**

Šifra: 2548

Cena: 9,90€



(slika je simbolična)

Masa: 400 g

Kratek opis

Sukrin bio razmaščena fino mleta kokosova moka brez glutena iz posušenih, razmaščenih in fino mletih filipinskih kokosov. Kmetijstvo izven EU. Šifra kontrolne službe proizvajalca: DK-OKO-100. EKO distribucijo kontrolira: SI-EKO-002.

SUKRIN EKO RAZMAŠČENA FINO MLETA KOKOSOVA MOKA BREZ GLUTENA iz posušenih, razmaščenih in fino mletih filipinskih kokosov (Fair Trade).

Ekološko živilo, kmetijstvo izven EU. Šifra kontrolne službe proizvajalca: DK-OKO-100. EKO distribucijo kontrolira: SI-EKO-002.

[DOSTOP DO EKOLOŠKEGA CERTIFIKATA](#)

- naravno brez glutena
- malo ogljikovih hidratov
- visoka vsebnost prehranskih vlaknin
- zdrava alternativa pšenični moki in navadni kokosovi moki pri kuhi in peki

Zdrava alternativa pšenični moki

EKO razmaščena kokosova moka je odlična alternativa za vse, ki ne uživajo pšenične ali druge žitne moke. Sukrin kokosova moka ima manj maščobe kot navadna kokosova moka in je vsestransko uporabna pri pripravi zdravih sladici, na primer pri peki palačink, biskvitov in piškotov, pogosto pa se jo uporablja tudi za pripravo domačih beljakovinskih ploščic in peciv. Navadno moko lahko zamenjate za najmanj 25 %, pri nekaterih receptih pa vse do 100 %.

Sukrin EKO razmaščena kokosova moka vsebuje kar 50 % prehranskih vlaknin, zato vpije več tekočine kot navadna moka. Pri zamenjavi navadne moke s kokosovo morate uporabiti okoli 40% manj kokosove moke ali pa povečati količino tekočine. Pri peki s kokosovo moko se priporoča dodati več jajc (na vsakih 30 g moke dodajte eno jajce).

Sukrin EKO razmaščena kokosova moka se odlično obnese za pripravo domačih beljakovinskih peciv in low-carb peciv, saj se zelo dobro kombinira z beljakovinskimi praški, poleg tega je naravno nekoliko sladkega okusa.

Prednosti EKO razmaščene kokosove moke

Sukrin kokosova moka je naravno brez glutena. Narejena je iz posušenega mesa ekološko pridelanih kokosov, razmaščena in fino zmleta. Ima veliko prehranskih vlaknin in beljakovin ter je odličen dodatek jedem. Bogata je z manganom in lavrinsko maščobno kislino, ki je pomembna za imunski sistem in kožo.

UPORABA:

Kokosovo moko lahko v večini primerov uporabite namesto pšenične moke, a zaradi odsotnosti glutena se v primerjavi s pšenično moko obnaša nekoliko drugače. Zavoljo glutena testo lahko vzhaja, poleg tega gluten deluje kot vezivo.

Pri peki s kvasom lahko s kokosovo moko nadomestite ca. 25 % pšenične moke, poleg tega morate povečati tekočino za 5-10 %. Pri peki brez kvasa lahko pšenično moko v večini primerov nadomestite s kokosovo, vendar morate ustrezno prilagoditi recept (količino tekočine, dodajanje sestavin, ki preprečijo trganje testa, kot je na primer indijski trpotec ipd.).

Preverite odlične recepte z EKO

Sukrin kokosovo moko:

- [FIT LCHF krofi brez moke in dodanega sladkorja](#)
- [LCHF potica z različnimi nadevi - brez moke in dodanega sladkorja](#)
- [Kokosove ploščice](#)
- [Rumove kroglice](#)

Za ostale recepte obiščite www.fitkuhinja.si

Poskusite tudi [Sukrin Almond Flour](#), [Sukrin Peanut Flour](#) in in [Sukrin Sesame Flour](#).