

Link do produktu: <https://sklep.piekarniakieltyka.pl/buleczki-z-pszenicy-2ab-low-fodmapsiboibs-op-4-szt-p-102.html>



Bułeczki z pszenicy 2AB (LOW FODMAP/SIBO/IBS) op. 4 szt

Cena	11,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	5903714961436
Producent	Piekarnia KIEŁTYKA

Opis produktu

Siła tkwi...w prostocie! Pszenica 2ab - pradawne zboże zawierająca tylko naturalne geny A i B. Pra-pradziadkiem pszenicy jest pszenica samopsza, która w naturalny sposób rozwinęła się przed ok. 10 milionami lat. Pod względem genetycznym ma ona bardzo prostą budowę i zawiera tylko jeden podwójny genom A. Około 3 milionów lat temu powstała, również w naturalny sposób płaskurka - w wyniku skrzyżowania samopszy z jednym z gatunków dzikiej trawy. Swoją informację genetyczną ma ona zapisaną w pradawnych genomach A i B. Przykłady te pokazują, że prawdziwa pradawna pszenica wyróżnia się przez swoją informację genetyczną; autentyczność tkwi zatem w genach. Ponieważ pszenica 2ab również zawiera tylko pradawne geny A i B (=pszenica 2ab), jest więc prawdziwą pradawną pszenicą. Pszenica 2ab zawiera również mniej FODMAP niż tradycyjna pszenica czy chociażby orkisz.

Bułeczki z pszenicy 2ab są wypieczone w 100% z mąki z tejże pszenicy!

składniki: mąka z pszenicy 2ab, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól

Bułeczki są megadelikatne, kruchutkie ale przy tym puszyste i miękkie. Świetnie smakują opieczone w piekarniku / na grillu czy w tosterze

Użyte składniki o niskim FODMAP czynią go przyjaznym dla wszystkim osób które stosują dietę LOW FODMAP, która to nazywana jest złotym środkiem przy zmaganiu się z SIBO czy IBS.

Receptury na gamę pieczywa LOW FODMAP powstały we współpracy z mgr Simoną Kus - dietetykiem, praktykiem w stosowaniu diety LOW FODMAP. Dbą o odpowiedni dobór składników, tak, aby produkty były nie tylko smaczne ale i bezpieczne. Więcej o Simonie znajdziesz w serwisie Instagram [@dietetyk_uczy_sie_cale_zycie_](https://www.instagram.com/dietetyk_uczy_sie_cale_zycie/) lub na stronie simonakus.pl

Masa netto: 4 x 60 g

Bułeczki pakowane są w technologii MAP, gdzie dzięki zastosowaniu przedmuchu opakowania azotem oraz dwutlenkiem węgla wewnątrz opakowania pozostaje tylko ok. 1,5 % tlenu, dzięki czemu spowolniony zostaje proces czerstwienia oraz nie rozwijają się inne choroby pieczywa.

Okres trwałości w momencie dostawy minimum 7 dni.

Po otwarciu opakowania dobrze jest przechowywać bułeczki w lodówce lub innym miejscu o stałej temperaturze.

UWAGA: jak w przypadku każdej diety eliminacyjnej - przed jej stosowaniem warto wykonać odpowiednią DIAGNOSTYKĘ!