

Ingredientes

Harina de garbanzo*

*Procedente de Agricultura Ecológica.

Modo de uso

La harina de garbanzo Bio de la línea Ecosana de Drasanvi es increíblemente versátil en la cocina. Puedes utilizarla para preparar deliciosas tortitas sin gluten, agregando huevos, agua y tus especias favoritas, y luego cocinándolas en una sartén caliente. También es ideal como espesante para sopas y salsas, o como sustituto de la harina de trigo en recetas de panificación, como panes planos o panecillos. Experimenta mezclándola con otras harinas sin gluten para obtener resultados únicos en repostería. Con la harina de garbanzo Bio de Ecosana, ¡las posibilidades son infinitas!

Presentación

Envase de 500 g

Advertencias

Conservar en un lugar fresco y seco.

Información nutricional

Por cada 100 g

	Cantidad
Valor energético	1460 kJ / 347 kcal
Grasas	6,3 g
de las cuales saturadas	0,6 g

Hidratos de carbono	45,3 g
de los cuales azúcares	2,8 g
Fibra	15,5 g
Proteínas	19,3 g
Sal	0,1 g

Información sobre alérgenos

Frutos con cáscara, Sésamo, Soja,

Certificaciones

