

## Спецификация

Описание	<p><b>Рисовая мука</b> выступает в роли полезного заменителя пшеничной муки при необходимости безглютеновой диеты - это гипоаллергенный продукт (именно поэтому часто используется для детских блюд). Рисовая мука богата белками и витаминами группы В. Кроме того, рис содержит нерастворимые пищевые волокна, которые имеют благотворное воздействие на систему пищеварения, способствуя ускорению очищения кишечника.</p> <p>Рисовая мука используется для приготовления различных азиатских блюд, например, блинчиков наподобие южноиндских блинов аппам (appam). Муку можно использовать в качестве загустителя супов, и соусов при тушении и жарке, а также в качестве панировки при жарке. Рисовая мука может заменить пшеничную при приготовлении выпечки. Но поскольку в составе нет глютена, рисовая мука не может использоваться для приготовления дрожжевого хлеба. Обычная неклеякая рисовая мука больше подходит для блинчиков, хрустящей выпечки, десертов.</p>
Состав	рис 100%. Не содержит глютен.
Категория вкуса	-
Цвет	Белая
Пищевая ценность на 100 г продукта	белки -6,8г, жиры - 0 г, углеводы -79 г
Энергетическая ценность на 100 г продукта	343 ккал/1459 кДж
Условия хранения	Хранить в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей месте при температуре от +5 до +30°C и относительной влажности воздуха не более 75%.
Сроки годности (мес)	24