

Бланшированная миндальная мука тонкого помола, идеально подходит для приготовления французского пирожного макаронс и торта эстерхази, получаемая путем качественного измельчения миндальных орехов.

Миндальную муку еще называют миндальной пудрой или миндальным порошком. В основном используют для приготовления различных кондитерских изделий и десертов, при этом сохраняя в себе все витамины и минеральные элементы, которые содержатся в миндальных орехах. Миндальный мука очень калорийна и питательна, поэтому изделия, изготовленные на его основе, вопреки распространенному мнению, не будут диетными.

Калорийность: 600 Ккал на 100 грамм продукта.

Состав: миндаль молотый 100%.

Объём: 1 кг