

Мамалига

Автор: zerg

04.10.2012 13:50 - Обновлено 30.03.2018 10:56



Масса нетто: 800г
(упаковка 16 шт.)

Питательная (пищевая) ценность
100г продукта:
белки – 8,3 г
жиры – 2,1 г
углеводы – 71,6 г

Энергетическая ценность (калорийность)
на 100г продукта: 1409кДж/ 337 ккал

Мамалыга

Автор: zerg

04.10.2012 13:50 - Обновлено 30.03.2018 10:56

Мамалыга [ООО "Фирма ДИАМАНТ ЛТД"](#)

изготовлены в соответствии с ТУ У 15.6-13929625-001:2011.

Для изготовления используется кукурузная крупа мелкого помола. При её производстве зародыши зерна отделяют от плодовых косточек и далее отправляют этот продукт на мельницу для получения непосредственно крупы мелкого помола.

Мамалыга - это не только ценный диетический продукт, но и продукт, оказывающий

Мамалыга

Автор: zerg

04.10.2012 13:50 - Обновлено 30.03.2018 10:56

целительное действие на здоровье человека! В этой крупе очень много клетчатки, что особенно полезно для детского питания. Она благотворно влияет на пищеварительные процессы в организме, а также задерживает брожение углеводов.

Для вегетарианцев и соблюдающих диету мамалыга – ценная находка! Она хорошо утоляет голод и в ней содержится растительный белок, который быстрее и лучше усваивается в организме.

Особая польза мамалыги в том, что она выводит из организма избыточный жир, замедляет процесс старения и просто незаменима для людей, больных туберкулёзом или гипертонией.

Мука из кукурузы признана своего рода антисептиком, так как обладает способностью снижать в человеческом организме уровень холестерина.

Мамалыга - очень недорогое, колоритное блюдо, которое может сделать Ваш рацион разнообразнее.

Мамалыга - рецепт, который в том или ином виде присутствует

во многих национальных кухнях. Тот, кто хоть раз попробовал нашу мамалыгу, согласится с тем, что мамалыга - королева всех каш!