



Link do produktu: <https://sklep.adcreator.pl/kasza-gryczana-niepalona-bio-1kg-fresano-p-36.html>



## Kasza gryczana niepalona BIO 1kg FRESANO

Cena	<b>30,67 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>FRE-0058</b>
Kod producenta	<b>FRE</b>
Kod EAN	<b>5901832981626</b>
PKWiU	<b>10.61.32.0</b>
Producent	<b>Fresano</b>

### Opis produktu

Kasza gryczana niepalona BIO

Opisując się za obywateli innych państw, Kasza gryczana nie palona BIO jest produktem pochodzącym z regionu, w którym nie ma uprawy kaszy gryczanej. Zamiast kaszy gryczanej niepalonej, w składzie znajdują się inne rodzaje kaszy gryczanej. Niepalona kasza gryczana jest produktem z regionu, w którym nie ma uprawy kaszy gryczanej. Niepalona kasza gryczana jest produktem z regionu, w którym nie ma uprawy kaszy gryczanej. Niepalona kasza gryczana jest produktem z regionu, w którym nie ma uprawy kaszy gryczanej.

Kasza gryczana niepalona i jej zastosowanie

Kasza gryczana niepalona jest produktem z regionu, w którym nie ma uprawy kaszy gryczanej.

- kasza
- kasza
- kasza nie palona
- kasza
- kasza niepalona

Zdrowotny wpływ kaszy gryczanej niepalonej

Warto wspomnieć, że kasza gryczana niepalona ma wiele właściwości zdrowotnych i dietetycznych, takich jak: kasza jest produktem z regionu, w którym nie ma uprawy kaszy gryczanej. Niepalona kasza gryczana jest produktem z regionu, w którym nie ma uprawy kaszy gryczanej. Niepalona kasza gryczana jest produktem z regionu, w którym nie ma uprawy kaszy gryczanej.

- kasza
- kasza
- kasza
- kasza
- kasza

Jak przygotować kaszę gryczaną niepaloną?

Sólanka kaszy na dwa szklanki wody. Doprowadzić do wrzenia i gotować pod przykryciem, na lekkiem ogniu, aż całkowicie wchłonie płyn.



**AdCreator, Krzysztof Hudzikowski**  
NIP 222 075 75 16

adcreator@adcreator.pl  
tel. 602 507 232

---

## SKŁAD

**Składniki:** kasza gryczana niepalona\* 100% (\*certyfikowany składnik ekologiczny).

Wartości odżywcze w 100 g kaszy gryczanej niepalonej

• Kalorie: 336 kcal

• Białko: 3,1 g

• węglowodany: 61 g

• tłuszcze: 12 g

• sód: