

Maisstärke weiß glutenfrei bio

Bezeichnung: Maisstärke weiß

Beschreibung: Glutenfreie Maisstärke zum Andicken von Speisen. Um ein leichtes, klumpenfreies Einrühren in Wasser zu ermöglichen sollte die Stärke vorher mit anderen trockenen Rezepturbestandteilen gemischt werden. Mit kalter Flüssigkeit anrühren, dann in die heiße Flüssigkeit geben und unter Rühren aufkochen. Zum Andicken von Soßen, Suppen und Pudding.

Zubereitung: Die Speisestärke zu Beginn erst kalt anrühren und anschließend zu heißer Flüssigkeit hinzugeben, einrühren und kurz aufkochen – hierbei entfaltet sie ihre bindende Eigenschaft. Anwendungsmöglichkeiten: Soße: 10-15 g (1 – 1,5 EL) Stärke auf 500 Milliliter Flüssigkeit Dessertcreme: 20-25 g (2 – 2,5 EL) Stärke auf 500 Milliliter Flüssigkeit Pudding: 40-45 g (4 – 4,5 EL) Stärke auf 500 Milliliter Flüssigkeit Sturzgfähiger Pudding: 45-60 g (4,5 – EL) Stärke auf 500 Milliliter Flüssigkeit

Zutaten: Maisstärke*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Ja
Vegan: Ja
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja
Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 25kg.
Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.
Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1456 kj
Brennwert kcal	348 kcal
Fett	0.1 g
Kohlenhydrate	85.9 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	0.4 g
Salz	0.01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein

Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein