Maisquellstärke bio

Maisquellstärke ist kaltquellend und wird zur Herstellung von Suppen, Soßen und Desserts verwendet. Sie wird verwendet, um diese fester oder dickflüssiger zu machen und muss nicht gekocht werden. Für eine klumpenfreie Anwendung wird sie zunächst mit anderen trockenen Rezeptzutaten vermischt und erst dann mit Flüssigkeit versetzt.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1584 kj
Brennwert kcal	379 kcal
Fett	0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	93 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	0.1 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 Sulfit	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