

Maisquellstärke bio

Bezeichnung: Maisquellstärke

Beschreibung: 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.

Zubereitung: Um ein leichtes, klumpenfreies Einrühren in Wasser zu ermöglichen, sollte die Quellstärke vorher mit anderen trockenen Rezeptbestandteilen vermischt werden. Für z.B. Saucen und Suppen genügen 2 g (ein gestrichener Teelöffel) pro 250 ml Flüssigkeit. Für eine etwas festere Bindung, z. B. in Speiseeis, Cremes oder Desserts, verwendet man ca. 4 g pro 250 ml Flüssigkeit.

Zutaten: Maisquellstärke*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein

Fairtrade: Nein

Glutenfrei: Nein

Vegan: Ja

Superfood: Nein

Natürlich glutenfrei: Ja

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	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 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