

# Maisstärke weiß bio 6x1kg

**Bezeichnung:** Maisstärke weiß

**Beschreibung:** 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 Sturzfähiger Pudding: 45-60 g (4,5 – EL) Stärke auf 500 Milliliter Flüssigkeit

**Zutaten:** Maisstärke\*

\* aus kontrolliert biologischem Anbau

**Rohkost:** Nein

**Fairtrade:** Nein

**Glutenfrei:** Nein

**Vegan:** Ja

**Superfood:** Nein

**Natürlich glutenfrei:** Ja

**Plastikfrei:** Ja

**Bio:** Ja

**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