NECTARYS

Amidon de Maïs

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 10MP50

Amidon de maïs

Ingrédients :

Amidon de maïs (100%)

Suggestion :

Mode d'emploi : Délayer l'amidon de maïs dans un peu de liquide froid et ajouter ce mélange au liquide bouillant. Ne pas laisser l'amidon trop longtemps sur le feu, car il cuit en quelques secondes. L'amidon peut aussi s'utiliser en substitut de la farine.

Conservation : DDM : 4 mois. A conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante et à l?abri de la lumière. Bien refermer emballage après utilisation.

Dosage : 20 à 100g/L selon les usages

Conditionnement : Boite de 700g - carton de 12

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	350 kcal /1500 kJ
Matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	87 g
dont sucres	0 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0,03 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com