



**ALIMENTARE
SECCO**
AROMI PER DOLCI

AMIDO DI MAIS MAIZENA GR.700X12



**CODICE
09565**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Amido di mais. **SENZA GLUTINE.**

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

L'amido di mais, chiamato anche Maizena, viene ricavato dal chicco del mais mediante un processo di macinazione ad umido. È adatto a tutti gli usi di cucina e pasticceria. Il prodotto si presenta sotto forma di polvere bianca finissima, quasi impalpabile, insolubile in acqua fredda.

INGREDIENTI

Amido di mais 100%.

CONSERVAZIONE

Da conservare in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Come addensante, sia a caldo che a freddo. Per zuppe, minstre, sughi e salse. Per dare friabilità agli impasti lievitati, sia dolci che salati. Per dare croccantezza alle frittute.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it