



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Skrobia kukurydziana, cena za 100 g

Kod EAN: 168

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

0,90 PLN

Opis produktu

Skrobia kukurydziana (Maizena, Mazeina)

Skrobia kukurydziana jest otrzymywana z białych pręcików kukurydzy. Ma postać proszku i charakteryzuje się białą barwą i neutralnym zapachem.

Zastosowanie

Skrobia kukurydziana znalazła zastosowanie głównie w kuchni jako zagęszczacz do zup, gulaszów czy sosów. Skrobię należy najpierw dodać do zimnej wody, wymieszać, a następnie wlać do sosu lub zupy. Mazeina stosowana jest również jako dodatek do wypieków (ciast, ciasteczek, biszkoptów, placków, naleśników), nadając im drobną teksturę oraz zwiększenia wilgotności wypieków bezglutenowych. Sprawdza się również jako zagęszczacz do puddingów, kisielów lub kremów.

Skrobia kukurydziana sprawdzi się też do czyszczenia powierzchni z plam z oleju, krwi, żywności, do czyszczenia garnków, patelni, zastawy stołowej i urządzeń kuchennych oraz jako środek zmiękczający do prania. Ponadto skrobia kukurydziana w połączeniu z wodą w postaci pasty sprawdzi się jako środek na ukąszenia owadów (złagodzi świąd) - i na oparzenia słoneczne (zmniejszy ból i pieczenie). Dodatkowo suchą skrobię kukurydzianą można użyć jako suchy szampon, by szybko odświeżyć włosy.

Przechowywanie

Maizena powinna być przechowywana w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Możliwe naturalne odchylenia.

**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kj/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam, migdały*, produkty zawierające *gluten*, różne *orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.