



MAISTA – stivelse

Varenumre/salgsenheder:

- Spand à 6 kg
- Økonomisæk à 12,5 kg

Ingredienser:

Modificeret majsstivelse: Acetyleret distivelsesadipat (E1422)

Anvendelsesmuligheder:

Anvendes i saucer, grød, supper, stuvning etc.

Dosering:

Maista tilsættes i nedenstående forhold, og det færdige produkt gives et hurtigt opkog.

Saucer	=	35-40 g pr. liter
Supper	=	25-30 g pr. liter
Frugtgrød	=	35-45 g pr. liter

(Stivelsesniveauer opnås fra 70° C til max. 95° C. Når 95° C opnås, nedsættes temperaturen til 70° C for at undgå en fortsat modificering (fortykning)).

Generel info:

MAISTA er et anderledes stivelsesprodukt, opbygget af amyloser og amylopektiner i et indbyrdes forhold, der gør **MAISTA** til et produkt, der kan anvendes i en række forskellige produkter. Af fordele kan nævnes:

- Kort tekstur = frugtgrød m.v.
- Smagsneutral, klart udseende = saucer, supper
- Frysestabil = frostproduktion
- Genopvarmning i mikroovn = køle- og frostmad
- Syrestabil – pH-værdi 3,5 □
- Yderst varmestabil

Næringsværdi pr. 100 g:

<u>Energi: 1500 kJ / 355 Kcal</u>	
Protein:	0-1 g
Kulhydrat:	88 g
heraf sukker:	0 g
heraf stivelse:	88 g
Fedt:	0-1 g

Opbevaring: Tørt i tætsluttende emballage

Holdbarhed: 14 mdr. fra produktionsdato

Marts 2007