



## MANIOK - stivelse

### Vægt/Antal:

- Spand à 6 kg
- Økonomisæk à 12,5 kg

### Ingredienser:

Modificeret tapioca-stivelse: Hydroxypropyldestivelsephosphat (E1442)

### Anvendelsesmuligheder:

Anvendes i frugtgrød, saucer, supper etc.

### Dosering:

Maniok udrøres i koldt vand og tilsættes det varme emne, som koges ved ca. 70°C i 3-5 min. Stivelsesniveau opnås ved 65-70°C.

Frugtgrød	=	30-35 g pr. liter
Supper/sauce	=	25-30 g pr. liter
<i>(ved store mængde skal der tages hensyn til den totale væskemængde)</i>		

### Generel info:

**MANIOK** er et stabiliseret, medium krydsbundet produkt, hvilket betyder en bedre varmetransmission og som følge deraf en kortere kogetid. Af fordele kan nævnes:

- Giver en blød og kort struktur
- Velegnet til frost-/kølproduktion – kan optøs og nedfryses
- Fremmer frugtsmagen
- God vandbindingsevne, derfor særdeles velegnet til frugtgrød
- Smagsneutral i alle produkter

### Næringsværdi pr. 100 g:

<u>Energi: 1496 kJ / 352 kcal</u>	
Fedt:	0 g
heraf	
-mættede fedtsyrer:	0 g
Kulhydrat:	88 g
heraf	
-sukkerarter:	0 g
Protein:	0 g
Salt:	0 g

**Opbevaring:** Tørt i tætsluttende emballage

**Holdbarhed:** 14 mdr. fra produktionsdato

Okt. 2015