

MANIOK - stivelse



Vægt/Antal:

2150450 - Sæk à 12,5 kg

Ingredienser:

Modificeret tapioca-stivelse: Hydroxypropyldistivelsephosphat (E1442)

Anvendelsesmuligheder:

Anvendes i frugtgrød, saucer, supper etc.

Dosering:

Maniok udrøres i koldt vand og tilsættes det varme emne. Koges efterfølgende op til min. 75°C. Stivelsespunkt opnås ved 95°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:</u>	1500 kJ / 353 kcal
Fedt:	0 g
heraf	
-mættede fedtsyrer:	0 g
Kulhydrat:	88 g
heraf	
-sukkerarter:	0 g
Protein:	0 g
Salt:	0,03 g

Opbevaring: Tørt i tætsluttende emballage

Holdbarhed: 14 mdr. fra produktionsdato

Februar 2021



Intertek