



KUZU (FÉCULE)

Info Kuzu (fécule)

Description

Comme liant, le Kuzu est inégalé dans la préparation de sauces translucides, il donne un brillant aux soupes et procure une texture sans influencer leur goût. Le Kuzu remplace avantageusement les liants industriels.

Utilisation

Idéal pour lier potages, sauces et desserts, le Kuzu peut aussi être utilisé, comme au Japon, pour son effet croustillant: il suffit d'en saupoudrer les légumes ou le Tofu, avant de les frire, par exemple, pour qu'ils se parent d'une jolie pellicule mordorée et croustillante! Pour lier une sauce toujours diluer le kuzu dans un liquide froid et l'ajouter à la préparation vers la fin de cuisson.

Ingrédients

racines de kuzu*.

*issu de l'agriculture biologique

Emballage

125 g.

Produit issu de l'agriculture biologique

100 % des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique.



AB



VEGAN



SANS GLUTEN



SANS SUCRES

AJOUTÉ



PAUVRE EN

SEL



FAIBLES TENEUR EN GRAISSES

SATURÉES

Analyse nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

| | g/100g | portion 10g | %RI | RI |
|---------------------------------|----------|-------------|------|-----------|
| Énergie | 1428 kJ | 143 kJ | | |
| | 336 kcal | 34 kcal | 2.00 | 2000 kcal |
| Graisse | 0 g | 0 g | 0.00 | 70 g |
| dont acides gras saturés | 0 g | 0 g | 0.00 | 20 g |
| dont acides gras mono-insaturés | | | | |
| dont acides gras polyinsaturés | | | | |
| Glucides | 84 g | 8,4 g | 3.00 | 260 g |
| dont sucres | | | | 90 g |
| Fibre | 0 g | 0 g | | |
| protéines | 0 g | 0 g | 0.00 | 50 g |
| Sel | 0,03 g | 0 g | 0.00 | 6 g |

RI: Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Info allergènes

Ingrédients

racines de kuzu*.

* = issu de l'agriculture biologique

Allergènes

Ce produit ne contient pas d'allergènes