



KUZU (ZETMEEL)

Over Kuzu (zetmeel)

Beschrijving

Kuzu kent zijn gelijke niet als bindmiddel voor doorzichtige sauzen: het product geeft glans aan soep en geeft sauzen textuur, zonder de smaak te beïnvloeden. Kuzu is een zeer goed alternatief voor industriële bindmiddelen.

Gebruik

Kuzu, een ideaal bindmiddel voor soepen, sauzen en desserts, kan ook, zoals in Japan, gebruikt worden omwille van zijn knapperige effect: het volstaat om er de groenten of de Tofu mee te bestrooien, vóór het bakken bijvoorbeeld, om ervoor te zorgen dat ze een goudbruin en knapperig korstje krijgen! Om een saus te binden moet men de kuzu altijd oplossen in een koude vloeistof, en aan het einde van het kookproces aan de bereiding toevoegen.

Ingrediënten

Kuzu*.

*van biologische teelt

Verpakking

125 g.

Product van biologische teelt

100% van de agrarische ingrediënten zijn van biologisch teelt



AB



VEGAN



GLUTENVRIJ



ZONDER TOEGEVOEGDE

SUIKERS



WEINIG ZOUT



ARM AAN VERZADIGDE

VETTEN

Nutrionele analyse

Gemiddelde voedingswaarde per

	g/100g	portion 10g	%RI	RI
Energie	1428 kJ	143 kJ		
	336 kcal	34 kcal	2.00	2000 kcal
Vet	0 g	0 g	0.00	70 g
waarvan verzadigde vetzuren	0 g	0 g	0.00	20 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren				
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren				
Koolhydraten	84 g	8,4 g	3.00	260 g
waarvan suikers				90 g
Vezels	0 g	0 g		
Eiwitten	0 g	0 g	0.00	50 g
Zout	0,03 g	0 g	0.00	6 g

RI: Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8 400 kJ/2 000 kcal)

Allergeneninformatie

Ingrediënten

Kuzu*.

* = van biologische teelt

Allergenen

Dit product bevat geen allergenen