

Almidón de maíz nativo, 200g - SIN GLUTEN - Biorganic

[Ver producto](#)

Almidón de maíz nativo, 200g - SIN GLUTEN - Biorganic

El almidón de maíz nativo es un polisacárido natural que se extrae de los granos de maíz. Su sabor es neutro, por lo que no suele ser muy dominante en las recetas, aunque si se emplea en gran cantidad, es posible que su sabor sea detectable. Una de las características, es que tiene una textura esponjosa y propiedades espesantes.

❓ **Ingredientes:** Almidón de Maíz Nativo (100%) ? Procedente de cultivo ecológico. SIN GLUTEN

❓ **Origen:** Austria

❓ **Descripción:** El almidón de maíz nativo es un polisacárido natural que se extrae de los granos de maíz. Su sabor es neutro, por lo que no suele ser muy dominante en las recetas, aunque si se emplea en gran cantidad, es posible que su sabor sea detectable. Una de las características, es que tiene una textura esponjosa y propiedades espesantes.

❓ **Uso:** Principalmente se emplea como espesante. Es empleado en sopas, purés, postres.

Precio: 2,25€

[Añadir al carrito](#)

Biorganic

Marca española de alimentación ecológica, bio y natural.



Declaración de alérgenos + = Presencia (present); - contamination)
Cereales que contengan gluten (Cereals containing gluten)
Crustáceos y productos a base de (Crustaceans and products based on)
Huevos y productos a base de (Eggs and egg products).
Pescado y productos a base de (Fish and fish products).
Cacahuets y productos a base de (Peanuts and peanut products)
Soja y productos a base de (Soy and soy-based products)
Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa) (Milk and its derivatives (including lactose))
Frutos de cáscara. (Nuts).
Apio y productos derivados (Celery and derived products)

Descripción

Almidón de maíz nativo, 200g - SIN GLUTEN - Biorganic

El almidón de maíz nativo es un polisacárido natural que se extrae de los granos de maíz. Su sabor es neutro, por lo que no suele ser muy dominante en las recetas, aunque si se emplea en gran cantidad, es posible que su sabor sea detectable. Una de las características, es que tiene una textura esponjosa y propiedades espesantes.

❓ Ingredientes: Almidón de Maíz Nativo (100%) ? Procedente de cultivo ecológico. SIN GLUTEN

❓ Origen: Austria

❓ Descripción: El almidón de maíz nativo es un polisacárido natural que se extrae de los granos de maíz. Su sabor es neutro, por lo que no suele ser muy dominante en las recetas, aunque si se emplea en gran cantidad, es posible que su sabor sea detectable. Una de las características, es que tiene una textura esponjosa y propiedades espesantes.

❓ Uso: Principalmente se emplea como espesante. Es empleado en sopas, purés, postres.

SKU: 7427251144629

Categoría: [Espesantes](#)

Etiquetas: [almidón](#), [maicena](#), [maíz](#), [maizena](#), [nativo](#), [sin gluten](#)

Información adicional

Peso: 0.2 kg