

Kukuruzni skrob



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena
0,25 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [Roba na mjerenje \(1 kom 100 gr\)](#)

Opis

Kukuruzni skrob je fini, obilno bijeli prah, nastao izlozavanjem skroba iz zrna kukuruza. Koristi se u slanim i slatkim jelima, kao i u prehrambenoj industriji.

Sastojci: 100% kukuruzni skrob.

Upotreba: kukuruzni skrob se najčešće koristi u slatkim i slanim jelima za vezivanje tečnosti, tj. zgušnjavanje kremova, supa, sosova i sl. Skoro da nema ukusa i mirisa, tako da ne mijenja ukus jela kome se dodaje. U tijestima za kolače dio brašna se zamijeni kukuruznim skrobom da bi bilo mekanije. Pri dodavanju u tečna jela, najprije pomiješate skrob sa malom količinom vode.

Zemlja porijekla: Srbija

Način čuvanja: na suvom i tamnom mjestu, na sobnoj temperaturi.

Posebno bismo o važnosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Međutim, kako se propisi o proizvodnji hrane često mijenjaju može doći do promjena u sastavu hrane, hranjivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebate pročitati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i liječenju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagodje obratite se svom ljekaru, terapeutu, homeopatu.

Svi proizvodi: Kukuruzni skrob

*Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.