

Maïsla[®]
1 kg & 5 kg



La « Fleur de Maïs[®] » la moins chère de la restauration !
(à proposer en substitution de Maïzena)

Description

Fleur de maïs[®], pour liaison des potages et sauces. Utilisation en pâtisserie en substitution d'une partie de la farine.

Facilité d'utilisation

- Dilution dans du liquide froid
- Peut remplacer au moins la moitié de la farine dans votre pâtisseries
- Utilisable dans les unités ne travaillant pas le gluten
- DLUO : 24 mois

Cibles

- Tous types de restauration



Composition : 100 % amidon de maïs, sulfites

■ Rendement :

Pour 1 litre de sauce : 40 à 80 g de Maïsla[®] selon la consistance voulue.
Pour 1 litre de soupe : 20 à 30 g de Maïsla[®] selon la consistance voulue.



Découvrez de nouvelles recettes sur notre site www.tipiak.fr

