

## Speisestärke

Unsere Speisestärke besteht zu 100% aus Mais und eignet sich optimal zum Binden von Flüssigkeiten. Bei Gebäck sorgt sie für eine lockere Konsistenz und eine feine Optik.

Dosierung: 1-2 TL Speisestärke in einer kleinen Menge Wasser auflösen und in die gewünschte Speise zum Andicken hinzugeben.

Hinweis zur Verwendung:

Ideal zum Binden von Saßen und Desserts sowie zum Backen.

Verleiht insbesondere Buskuit- und Rührteig eine lockere Konsistenz.

Als nützlicher Haushaltshelfer.

Tipp: Mit Hilfe von Speisestärke kann ungiftiger Bastelkleber hergestellt werden - ideal für Kinder!

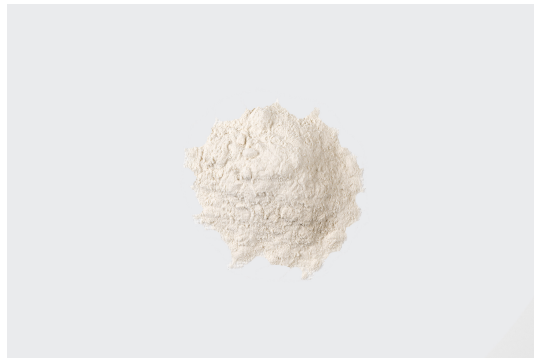
Inhalt: 250g

**Zutaten:** Maisstärke\* 100%.

\*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1484 kJ (348 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	87 g
-davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz <sup>2)</sup>	0,01 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



### Sensorik & Qualitätsparameter

**Allergene:** Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Faltschachtel
- Papierbeutel