

Kuzu Pueraria Lobata 100g

EAN: 8423903050538 FABRICANTE: BIO COP



Kuzu est l'amidon de la racine d'une plante, la soi-disant Pueraria lobata. Le Kuzu est utilisé dans la cuisine pour cuisiner des soupes, des crèmes, des boissons à la crème entre autres. Le kuzu de Biocop est issu de l'agriculture biologique.

LA DESCRIPTION

Qu'est-ce que le Kuzu et à quoi sert-il ?

Kuzu est un amidon de la racine de la plante pueraria lobata. Le Kuzu sert à cuisiner boissons, crèmes, purées, desserts...

Comment Kuzu est-il utilisé ?

Le Kuzu est utilisé pour la cuisine. Une ou deux cuillères à dessert doivent être dissoutes par verre de liquide froid. Une fois dissous, il est ajouté à la crème, à la soupe, à la crème anglaise et cuit à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Il doit être secoué doucement et constamment.

Quels sont les ingrédients du Kuzu de Biocop ?

Les ingrédients du Kuzu de Biocop sont :

Amidon de racine de Pueraria lobata.

Quelle est la valeur nutritionnelle du Kuzu de Biocop ?

La valeur nutritionnelle du Kuzu est de :

Valeur énergétique 1454kJ/342kcal

graisses 0.2g

les acides gras saturés 0g

Hydrates de carbone 84.7g

sucres 0g





Kuzu Pueraria Lobata 100g

EAN: 8423903050538

FABRICANTE: BIOCOP



protéine 0.3g

sel 0.05g

Prix valables sauf modifications sur notre site internet. (IVA/TVA) incluse. Doc. Version bf-trf-G-20241121
<https://bio-farma.es/acheter/f/biocop/kuzu-pueraria-lobata-100g>

<https://bio-farma.es> - info@bio-farma.es

C/ Vermell, 20 3r 3a - 17252
St. Antoni de Calonge (Girona) Spain

 +34 696 79 77 77

