

Kuzu Puerària Lobata 100 g

EAN: 8423903050538 FABRICANTE: BIO COP



EL Kuzu és la fècula de l'arrel d'una planta, l'anomenada Pueraria lobata. El Kuzu s'utilitza a la cuina per cuinar sopes, cremes, crema de begudes entre d'altres. El kuzu de Biocop procedeix d'agricultura biològica.

DESCRIPCIÓ

Què és Kuzu i per a què serveix?

Kuzu és un midó de l'arrel de la planta puerària lloba. El Kuzu s'utilitza per cuinar begudes, cremes, purés, postres...

Com es fa servir Kuzu?

Kuzu es fa servir per cuinar. Cal dissoldre una o dues cullerades de postres per got de líquid fred. Un cop dissolt, s'afegeix a la nata, sopa, crema pastissera i es cou a foc lent fins que es torna translúcid. S'ha de agitar suau i constantment.

Quins són els ingredients de Kuzu de Biocop?

Els ingredients de Kuzu de Biocop són:

Midó d'arrel de Pueraria lobata.

Quin és el valor nutricional de Kuzu de Biocop?

El valor nutricional de Kuzu és:

Valor energètic 1454kJ/342kcal

greixos 0,2 g

Àcids grassos saturats 0g

Carbohidrats 84,7g

sucre 0g



Kuzu Puerària Lobata 100 g

EAN: 8423903050538

FABRICANTE: BIOCOP



proteïna 0,3 g

sal 0.05g

