

Kuzu Pueraria Lobata 100 g

EAN: 8423903050538

FABRICANTE: BIOCOP



El Kuzu es la fécula de la raíz de una planta, la llamada Pueraria lobata. El Kuzu se utiliza en la cocina para cocinar sopas, cremas, natillas bebidas entre otros. El kuzu de Biocop procede de agricultura biológica.

DESCRIPCIÓN

¿Qué es Kuzu y para qué sirve?

Kuzu es un almidón de la raíz de la planta pueraria lobata. El Kuzu se utiliza para cocinar bebidas, cremas, purés, postres...

¿Cómo se usa Kuzu?

Kuzu se utiliza para cocinar. Se deben disolver una o dos cucharadas de postre por vaso de líquido frío. Una vez disuelto, se añade a la nata, sopa, crema pastelera y se cuece a fuego lento hasta que se vuelve traslúcido. Debe agitarse suave y constantemente.

¿Cuáles son los ingredientes de Kuzu de Biocop?

Los ingredientes de Kuzu de Biocop son:

Almidón de raíz de Pueraria lobata.

¿Cuál es el valor nutricional de Kuzu de Biocop?

El valor nutricional de Kuzu es:

Valor energético 1454kJ/342kcal

grasas 0,2 g

Ácidos grasos saturados 0g

Carbohidratos 84,7g

azúcares 0g



Kuzu Pueraria Lobata 100 g

EAN: 8423903050538

FABRICANTE: BIOCOP



proteína 0,3 g

sal 0.05g

