

## Reine Maisstärke

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Trocken und nicht über Zimmertemperatur lagern.

Zutaten: Zutaten: 100% Maisstärke.

Alkoholgehalt:

Portionen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs  
hinweis:

Zubereitung & Anweisung: Sieden - Zubereitung der Speise in kochendem Wasser Zum Kochen Maizena kalt anrühren, in die heisse Flüssigkeit bzw. Speise geben und unter weiterem Rühren kurz aufkochen. Auf 1 Liter Flüssigkeit benötigt man: Puddinge 80-90 g Fruchtspeisen 80-90 g Suppen/Saucen 30-50 g Zum Backen Maizena macht Ihre Backwaren luftig und locker. Einen Teil des Mehls durch Maizena ersetzen: Rührteig 1/4 Maizena, 3/4 Mehl Mürbteig 1/3 Maizena, 2/3 Mehl Biskuitteig 1/2 Maizena, 1/2 Mehl Fondue (600 g) 1 TL Maizena in etwas Kirsch (Kirschwasser) oder Weisswein auflösen und in das Fondue einrühren. 1 gestrichener Esslöffel = 10 g 1 gestrichener Teelöffel = 3 g

Abmessungen: Nettogehalt 250.00 Gramm,Bruttogewicht 0.263 Kilogramm

Kontakt: Name: Unilever Austria; Adresse: Postfach 10, 1023 Wien

Allergene:

Attribute:

### Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF

		Wert	Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (-)	1487	Kilojoule	
Energie	Ungefährer Wert (-)	355	Kilokalorie	
Fett	Kleiner als (<) - zu klein für genaue Messung (Regel: <0.5)	0.5	Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren	Kleiner als (<) - zu klein für genaue Messung (Regel: <0.5)	0.1	Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (-)	86	Gramm	
davon Zucker	Kleiner als (<) - zu klein für genaue Messung (Regel: <0.5)	0.5	Gramm	
Ballaststoffe	Ungefährer Wert (-)	1	Gramm	
Eiweiß	Kleiner als (<) - zu klein für genaue Messung (Regel: <0.5)	0.5	Gramm	
Salz	Kleiner als (<) - zu klein für genaue Messung (Regel: <0.5)	0.01	Gramm	