

Kukurličný škrob

Praktické 200 g balenie do domácnosti

Novinka



Použitie:

Pri varení:

- na zahustenie polievok, prívarkov, omáčok, ovocných štiav, mäsitých a bezmäsových jedál
- na zahustenie postačí polovičné množstvo kukurličného škrobu oproti múke
- jedlo zahustené kukurličným škrobom bude jemnejšie

Pri pečení:

- na zahustenie plniek, ktoré ďalej tepelne spracúvame
- poslúži na zjemnenie koláčov, sušienok a múčnikov tak, že časť múky (1/4) nahradíme kukurličným škrobom



Potravinárska výroba Liana

Výrobca a distribútor: Imrich Goliaš - LIANA - GOLF, Lopuchovská 734/1, 086 41 Raslavice, Slovenská republika, tel: 054/4792195, e-mail: lianasro@lianasro.sk, www.lianasro.sk

www.lianasro.sk