

BIO KaMa Stärke-Duo, 250 g

6,35 €

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Konsistenzgeber bei der Herstellung von pflanzlichen Joghurts
- Geschmacksneutral
- Dünnkochend mit Verdickungseffekt
- Für die Herstellung von Sojajoghurt nicht notwendig
- DE-ÖKO-039

Beschreibung

BIO KaMa ist eine perfekt ausgewogene Mischung aus Kartoffelstärke und Maisstärke, die bei der Zubereitung von pflanzlichen Joghurts eine entscheidende Rolle spielt. BIO KaMa wurde ausschließlich durch physikalische Prozesse aus den beiden Grundstoffen Kartoffelstärke und Maisstärke gewonnen. Es dient als Bindemittel, Verdicker und Konsistenzgeber und verleiht den pflanzlichen Joghurts eine etwas puddingartige Konsistenz. Ohne BIO KaMa würde der herzustellende Joghurt auch nach der Fermentation flüssig bleiben. Wir empfehlen BIO KaMa bei der Herstellung von Joghurts mit folgenden pflanzlichen Milchsorten zu verwenden: Kokosmilch, Cashew Drink, Reis Kokos Drink und vielen weiteren.

Anwendung

BIO KaMa ist eine Stärkemischung in Bio-Qualität, die sich klümpchenfrei nach dem Erwärmen auflöst und homogenisiert. Wir empfehlen, den Pflanzenjoghurt nach der Herstellung und vor dem Verzehr noch einmal gründlich umzurühren.

Einsatzkonzentration je nach Rezept.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002290516
Eigenschaften	Bio, vegetarisch, vegan
Variante	250 g
PZN Number	14305654
Signal Wort	Nein
EAN	4260323548658
Package Amount	250.000000

