

MAÏSFLEUR AMIDON DE MAÏS



Amidon de maïs qui permet d'alléger les pâtes et de faciliter leur levée et leur cuisson.

Carton de 5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Génoises, biscuits, pains de Gênes.

AVANTAGES

Texture des pâtes plus légère.

Cuisson facilitée.

Biscuit plus souple à travailler après cuisson.

Goût neutre dans les recettes.