



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 03-05-2024 01:31

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/tapioka-kuleczki-1kg-p-2067.html>



TAPIOKA KULECZKI 1kg

Cena	14,19 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666912688
Producent	Natural Expert

Opis produktu

TAPIOKA KULECZKI 1 kg

Składniki: Skrobia manioku 98%, woda

Tapioka w postaci granulek, znana również jako tapioka perły, to produkt spożywczy otrzymywany z korzeni tapioki, rośliny tropikalnej z rodziny storczykowatych. Tapioka granulki mają kulkową formę i są powszechnie wykorzystywane w kuchni, szczególnie w Azji, do przygotowywania różnorodnych dań.

Oto kilka charakterystycznych cech i zastosowań tapioki kuleczek:

Po ugotowaniu tapioka perły stają się przezroczyste, co nadaje potrawom interesujący wygląd i teksturę.

Gotują się stosunkowo szybko, co sprawia, że są praktycznym składnikiem do przygotowywania deserów czy dań głównych.

Jednym z najpopularniejszych zastosowań tapioki granulek są różnego rodzaju desery, takie jak tradycyjne azjatyckie puddingi tapiokowe, bubble tea z kuleczkami tapioki czy też tapiokowe puddinki owocowe.

Mogą być wykorzystywane do zagęszczania sosów, zup czy dań curry, nadając im kremową konsystencję.

W niektórych kuchniach tapioka granulki są używane jako alternatywa dla tradycyjnych składników, takich jak makaron czy ryż, zwłaszcza w przypadku dań kuchni azjatyckiej.

Kuleczki tapioki są dodawane do napojów, takich jak bubble tea, koktajle owocowe czy smoothie, aby dodać im ciekawej konsystencji i urozmaicić smak.

Często są dodawane zarówno do dań słodkich, jak i słonych, co czyni je wszechstronnym składnikiem kuchni.

W skrócie, tapioka granulki to elastyczny składnik kulinarny, który znajduje zastosowanie w wielu różnych potrawach, zwłaszcza w kuchni azjatyckiej. Ich przezroczysta konsystencja i szybkie gotowanie sprawiają, że są popularnym dodatkiem do wielu dań, zarówno deserowych, jak i głównych.

Sposób przygotowania:

Tapiokę wypłukać, namoczyć najlepiej w mleku ok. 30 minut. Następnie gotować w tym samym płynie do miękkości przez około 40 minut na bardzo małym ogniu, cały czas mieszając.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1487 kJ / 354 kcal

Tłuszcz 0 g



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

w tym kwasy nasycone 0 g

Węglowodany 87,8 g

w tym cukry 3,3 g

Błonnik 0,9 g

Białko 0,2 g

Sól < 1 g

Podane wartości zostały ustalone według danych naszych dostawców lub literatury fachowej.

Kraj pochodzenia: Tajlandia

Masa netto: 1 kg

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczw tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl