

Økologisk Maiskuddestivelse

Maiskuddestivelse er koldkudende og bruges til at lave supper, sovs og desserter. Den bruges til at gøre dem fastere eller tykkere og skal ikke koges. For at undgå klumper, blander du først stivelsen med andre tørre opskrifts ingredienser og tilsætter dernæst væske.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1584 kj
Calorific value kcal	379 kcal
Fat	0.5 g
Of which saturated fatty acids	0.1 g
Carbohydrates	93 g
Protein	0.5 g
Salt	0.1 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No

Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No