

# Økologisk hvid majs mel glutenfri

**Betegnelse:** White corn starch

**Beskrivelse:** Glutenfri majs mel til tykkening af retter. For at sikre en let, klumpfri blanding i vand, bør mellet blandes med andre tørre opskrifts ingredienser inden brug. Rør mellet i kolde væsker og tilsæt derefter varme væsker, mens du rører, indtil det koger. Egnet til tykkening af sovs, supper og puddinger.

**Forberedelse:** Bland majs melen med lidt kold væske, inden du tilsætter den varme væske. Rør ind, mens du varmere op, og lad det koge kortvarigt for at opnå den ønskede tykkelse. Anbefalede mængder: Sovs: 10-15 g (1 – 1,5 spsk.) majs mel til 500 ml væske  
Dessertcreme: 20-25 g (2 – 2,5 spsk.) majs mel til 500 ml væske  
Pudding: 40-45 g (4 – 4,5 spsk.) majs mel til 500 ml væske  
Sturzgældig pudding: 45-60 g (4,5 – 6 spsk.) majs mel til 500 ml væske

**Ingridients:** corn starch\*

\* from controlled organic cultivation  
*Bemærk: Af juridiske årsager udsteder vi kun ingredienslisten på engelsk. Venligst henvend dig til en engelsktalende betroet person eller brug en oversættelsesfunktion, hvis indholdet er uklart. Bode Naturkost påtager sig ikke ansvar for indholdsmangler eller andre fejl forårsaget af uafhængig oversættelse.*

**Råkost:** Nej  
**Fairtrade:** Nej  
**Glutenfri:** Ja  
**Veganer:** Ja  
**Superfood:** Nej  
**Naturligt glutenfri:** Nej  
**Plastfri:** Nej  
**Økologisk:** Ja  
**Multi-pakke:** Vi handler denne vare i forskellige emballageenheder. Den aktuelle emballagestørrelse er 25kg. Den endelige emballageenhed fremgår af ordrebekræftelsen.  
**Værdipakke:** Nej

**Øko-kontrolpunkt:** DE-ÖKO-003

[Produkt](#)

## Nutritional values

Unprepared per 100 g

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Calorific value kj   | 1456 kj  |
| Calorific value kcal | 348 kcal |
| Fat                  | 0.1 g    |
| Carbohydrates        | 85.9 g   |
| Fibers               | 1 g      |
| Protein              | 0.4 g    |
| Salt                 | 0.01 g   |

## Allergens

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Gluten-containing cereal  | No |
| Chicken egg               | No |
| Peanuts                   | No |
| Milk                      | No |
| Celery<br>Example Company | 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 |