Creative Enzymes®

Weißes Maismehl

Cat. No. EXTZ-218

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Es gibt zwei Arten von Maismehl, gelbes Maismehl und weißes Maismehl. Weißes Maismehl wird aus weißem Mais gemahlen, der heller in der Farbe und weniger geschmackvoll ist als gelbes Maismehl. Weißes Maismehl ist eine glutenfreie Alternative zu weißem oder Weizenmehl und kann verwendet werden, um Soßen zu binden oder Tortillas und andere Backwaren herzustellen.

Produktinformation

Form	Pulver