

- Composición

 100 % Almidón de mandioca

Aprobación de Salud Pública N° 02-511821

Aprobado por SENASA A- 2615

- Informe de laboratorio

	Base tal cual	Base Seca
Humedad (g/100G):	11,8	--
Cenizas (g/100):	0,2	0,2
Materia Grasa:	0,02	0,02
Proteínas:	0,4	0,4
Fibra Cruda:	0,7	0,8
Hidratos de Carbono asimilables:	86,9	98,6
Valor calórico (cal/100g):	351	398

- Acción funcional

La FÉCULA DE MANDIOCA se distingue de los almidones de maíz y trigo por su alta riqueza de amilasa, la longitud de su cadena de carbonos y el tamaño de su molécula.

Es similar a la fécula de papa, por ser obtenida de un tubérculo y no poseer gluten. Se caracteriza por su gran estabilidad, tiene bajo grado de humedad, comprendido entre 8 y 10%, lo que da un mejor rendimiento sobre los otros almidones.

Posee una alta viscosidad sobre el maíz o el trigo de hasta 5 a 1 dando por resultado una apreciable economía de más del 10%.

Tiene la propiedad de cocinarse junto con la carne en cualquier tipo de fiambre, reduce sensiblemente los efectos de la sinéresis.

Su poder adhesivo contribuye a ser medio de liga inobjetable en cualquier preparación. Se utiliza en salmueras de inyección para jamones y paletas cocidas y como espesante aglutinante en todos los chacinados y embutidos cocidos.

Se presenta en bolsas de papel triple hoja de 25 y 50 kgs. de peso neto.

FÉCULA DE MANDIOCA

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692