Tapioka perly Černé, příchuť černého cukru 250g

Vhodná do nápojů, jako je mléčný čaj, káva, nebo do dezertů. Připravená tapioka je vynikající studená i horká.
Cena bez DPH: 90,00 Kč
Cena s DPH: 109,00 Kč
Prodejní cena se slevou
CENA (S DPH): 109,00 Kč
Sleva

Ask a question about this product
Výrobce Bosfood

WUFU YUAN **Černé tapiokové perly** z hnědého cukru.
Tapioca Pearl – Black Sugar Flavour – Ideální použití v dezertech a bublinkovém čaji – **Bubble tea.**
Uvařte si vlastní mléčný čaj Boba, bublinkový čaj, thajský ledový čaj nebo ledovou kávu !

Tapiokové perly WuFuYuan jsou kvalitní tapiokové perly, které byly předvařené a poté dehydratované, a proto trvá kratší dobu vaření.
Výrazně žvýkací textura Snadno se vaří, hotová za pouhých 5 minut.
Tapioka je škrob získaný z kořene esculenta rostlinných druhů **Manioku – Yuca.** Tuto prastarou surovinu údajně používali už Mayové. K dostání je ve formě moučky nebo různě velkých slisovaných kuliček. Tapioka je zdravým zdrojem karbohydrátů s nízkým obsahem cholesterolu a bez nezdravých tuků. Tapioka obsahuje vápník, fosfor, draslík a hořčík. Neobsahuje lepek a může být proto součástí bezlepkové diety.
Tapioka neobsahuje lepek a ani jiné alergeny. Nenajdete v ní ani **tuk** a snadno trumfne brambory v obsahu **vápníku.** Pokud se zajímáte o zdravou výživu, tapioka by vaší pozornosti neměla určitě uniknout. A jestli trpíte intolerancí lepku či mléka nebo si hlídáte cholesterol, rozhodně byste ji měli alespoň ochutnat.
Složení: Kukuřičný škrob (35%), voda, zahušťovadlo (E1442, E1420), barvivo (E150d sulfitový amoniakkaramel),zahušťovadlo (E412), sladidlo (E951), konzervační látka (E262 (ii)), aroma.
Způsob užití: Vařte 10 šálků vody na každý 1 šálek perel tapioky ve velkém hrnci. Tapioku pomalu přidejte do vroucího hrnce a lehce promíchejte. Počkejte, až tapioka vypluje na vodní hladinu. Zakryté vařte na středním ohni po dobu 2 – 3 minut. Poté nechte dojít na vařiči další 2 – 3 minuty (upravte čas tak, aby tapioka změkla podle vačí pořeby). Slijte tapioku a nechte ji 20 sekund odpočívat ve studené vodě. Přendejte tapioku do misky a vmíchejte do ní cukr, med, agáve nebo javorový sirup.
Tipy na servírování: Připravená tapioka je vynikající studená i horká. Přidejte do nápojů, jako je mléčný čaj, káva, nebo do dezertů. Tapioku se doporučuje konzumovat do 6 hodin po uvaření. Po otevření obalu nevyužitou část chraňte a co nejdříve spotřebujte.
Upozornění: Není vhodné pro děti do 3 let. Děti a starší lidé by měli konzumovat pod dohledem dospělých. Při konzumaci horkých nápojů buďte opatrní a vyvarujte se udušení tapiokou. Povrch bílého prášku na perličkách tapioky je škrob. Velké rozdíly teplot při skladování mohou způsobit vodní páru uvnitř obalu. Oba vzhledy jsou normální a bezpečné pro konzumaci.
Nutriční hodnoty na 100g : Energie 920kJ / 220 kcal / Tuk 0g z toho nasycené mastné kyseliny 0g / Sacharidy 54g z toho cukr 0g / Protein 0g / Sůl 0,15g.
Skladování: Skladujte na chladném a suchém místě chráněném před světlem.
Co je černý cukr?
Postup výroby je podobný postupu pro surový cukr a nerafinovaný hnědý cukr. (Ve skutečnosti neexistuje žádný skutečný rozdíl mezi nerafinovaným hnědým cukrem a černým cukrem a překladem „černého cukru“ do japonštiny nebo korejštiny vrací „hnědý cukr“.) Cukrová třtina se mačká, dokud není odstraněna veškerá tekutina. Kapalina se poté povaří na pastu. Pasta se odloží, aby ztuhla na kousky. Pak se zabalí nebo rozdrtí na prášek. V Jižní Americe se černému cukru říká chancaca nebo panela piloncillo.
V asijských kulturách se černý cukr konzumuje jako bonbóny, ale je ceněn také pro své živiny. Protože se melasa neodstraňuje, černý cukr má více minerálů a nutričních hodnot než běžný bílý cukr.
Země původu: Čína.
Balení: 250 g