



Maisla®  
1 kg et 5kg



## La « Fleur de Maïs® » la moins chère de la restauration !

(à proposer en substitution de Maïzena)

### Description

Fleur de maïs, pour liaison des potages et sauces. Utilisation en pâtisserie en substitution d'une partie de la farine.

### Facilité d'utilisation

- Dilution dans du liquide froid
- Peut remplacer au moins la moitié de la farine dans votre pâtisseries
- Utilisable dans les unités ne travaillant pas le gluten
- DLUO : 24 mois

### Cibles

- Tous types de restauration



**Composition :** 100 % amidon de maïs, sulfites

### ■ Rendement :

Pour 1 litre de sauce : 40 à 80 g de Maisla® selon la consistance voulue.

Pour 1 litre de soupe : 20 à 30 g de Maisla® selon la consistance voulue.



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes.

La Marque  
des Pros