



Maïsla®
(fleur de maïs)
1 kg et 4 kg



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes sucrées

● **CARACTERISTIQUES :**

100 % amidon de maïs (sans gluten), sulfites.

Poudre blanche très fine.

Goût neutre, soluble à froid.

Conditionnement : E.S.A.T. (Loire Atlantique-44).



CODE EAN	Désignation Article Unité Consommateur (UC)	PCB UC/UE	Poids net UE en kg	Nb UE couche	Nb UE palette	Poids net palette/kg
3 16544 000351 0	Maïsla® (fleur de maïs) 1 kg	10	10	10	60	600
3 16544 000355 8	Maïsla® (fleur de maïs) 5 kg	4	20	8	32	640

● **AVANTAGES :**

Permet d'obtenir des textures lisses et homogènes (sauces nappantes, crèmes onctueuses).

Sans gluten : convient aux régimes spécifiques (intolérants ou allergiques au gluten).

Goût neutre : n'altère pas les saveurs des préparations.

Bonne tenue à la congélation et à la cuisson : résiste bien aux traitements thermiques, utile pour des productions en grande quantité.

Facilité d'utilisation : se mélange à froid, épaissit à chaud.

● **BÉNÉFICES :**

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

Substitution de la Maïzena®.

Optimisation des coûts : dosage précis, pouvoir épaississant supérieur à la farine.

Gain de temps : épaissit rapidement, simplifie les process en cuisine centrale.

● **USAGES :**

Idéal pour les sauces, crèmes, potages, veloutés.

Remise en œuvre : Pour 1 litre de sauce : 40 à 80 g de Maïsla® selon la consistance voulue.

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

SERVICE COMMERCIAL TIPIAK® RESTAURATION

TIPIAK EPICERIE

D2A Nantes Atlantique - CS10005

FR 44860 Saint-Aignan de Grand Lieu

☎ 02 40 32 48 16

@ restauration.epicerie@tipiak.fr

SERVICE COMMANDES TIPIAK® RESTAURATION

☎ 02 40 32 11 33

@ adv.epicerie@tipiak.fr

