

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/maka-ryzowa-1-kg-p-780.html>



## Maka Ryżowa 1 Kg

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>10,00 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>780</b>            |
| Kod EAN          | <b>05902888005205</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

Zwykłą mąkę ryżową używa się głównie do wypieków. Mąkę kleistą, zwaną też słodką, powszechnie wykorzystuje się w formie zagęstnika oraz do wyrobu deserów. Mąka z ryżu kleistego (glutinous), wbrew sugerującej nazwie angielskiej, nie zawiera glutenu. Zawiera natomiast duże ilości amylopektyny, czyli wielocukru będącego głównym **Składniki:** em skrobi, która to powoduje, że ryż jest kleisty. Mąki tej chętnie używa jej się do zagęszczania potraw, szczególnie takich, które są mrożone lub przechowywane dłużej w lodówce ze względu na swoją właściwość absorpcji i oddawania wody, co nie pozwala na separację składników płynnych. Ta sama właściwość powoduje, że jest często używana do wyrobu słodkich przystawek o konsystencji galaretowatej. Obie mąki są czasem łączone przy wyrobie tajskich deserów. W jednym opakowaniu znajdziemy 1 kg produktu.