

Longkou

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Fernost.



Die Produkte von Longkou sind sehr vielseitig einsetzbar und für die asiatische Küche unverzichtbar. Glasnudeln werden nur aus Stärke und Wasser hergestellt. Die Stärke für Glasnudeln kann von Erbsen, Mais und Mungbohnen stammen. Aus den nierenförmigen Samen der Mungbohnen wird mit einer Trocken- und Nassmahltechnik der klebfähige, süss schmeckende Grundstoff gewonnen und mit Wasser vermischt. Die ebenfalls Glasnudeln genannten Dangmyeon aus Korea werden hingegen aus Süsskartoffelstärke hergestellt.

Glasnudeln aus Mungbohnenstärke bestehen nach Packungsangaben aus ca. 88 % Kohlenhydraten und 2,5 % Ballaststoffen und enthalten kein Salz, kein Fett und kein Eiweiß.

Glasnudeln sind nicht mit (den eher matt-weißlichen) Reissnudeln zu verwechseln.



BEILAGEN



Chinesische Glasnudeln

Artikel: 31410

Netto Inhalt: 100gr
Verpackung: Sachet

Karton: 24 Stück



Chinesische Glasnudeln

Artikel: 64417

Netto Inhalt: 3x100gr
Verpackung: Sachet

Karton: 1 Stück



Chinesische Glasnudeln

Artikel: 31421

Netto Inhalt: 250gr
Verpackung: Sachet

Karton: 10 Stück