

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) Reismudeln zu verwechseln.




Chinesische Glasnudeln

Artikel: 31410

100gr

Sachet

Karton: 24 Stück

Ethnie: keine Unterteilung

Produktgruppe: BEILAGEN

Warengruppe: TEIGWAREN

Produktionsland: China

GTIN CU: 3379140108929



Zutaten / Nährwerte:

<https://www.gerig.ch/tb/03379140108929/>

GTIN TU: 7615900314107

