

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.



side dishes



Chinese glass noodles

Article: 31410

Net content: 100gr

Packaging: Sachet

Carton: 24 pieces



Chinese glass noodles

Article: 64417

Net content: 3x100gr

Packaging: Sachet

Carton: 1 pieces



Chinese glass noodles

Article: 31421

Net content: 250gr

Packaging: Sachet

Carton: 10 pieces