

Longkou

Embarquez pour un voyage culinaire en Extrême-Orient.

Les produits Longkou s'utilisent de différentes manières et sont indispensables pour la cuisine asiatique. Les nouilles transparentes sont fabriquées uniquement à base d'eau et d'amidon, ce dernier pouvant provenir de petits pois, de maïs et de haricot mungo. Le broyage à sec et humide des graines de haricot Mungo en forme de rein permet d'obtenir une substance de base collante au goût sucré que l'on mélange avec de l'eau. Pour fabriquer les nouilles transparentes coréennes appelées Dangmyeon, on utilise en revanche de l'amidon de patate douce.

Les nouilles transparentes à base d'amidon de patate douce sont composées, d'après ce que l'on peut lire sur les emballages, d'environ 88% d'hydrates de carbone et 2,5% de fibres, et ne contiennent ni sel, ni graisse, ni protéines.

Les nouilles transparentes ne doivent pas être confondues avec les nouilles de riz (davantage blanc mat).

LONGKOU
Vermicelli



Vermicelles – nouilles chinoises

Article: 31421

250gr

Sachet

Carton 10 pièces

Ethnie: pas de subdivision

Catégorie de produits: accompagnements

Groupe de produits: PÂTES ALIMENTAIRES

Pays de production: Chine

GTIN CU: 3379140108936



GTIN TU: 7615900314213



Ingrédients / valeur nutritive:

<https://www.gerig.ch/tb/03379140108936/>