

GEBRUIK - USE - UTILISATION

NL: Tapiocameel is ideaal als bindmiddel in zowel zoete als hartige glutenvrije gerechten. Het geeft een luchtig effect aan gerechten. Tapiocameel is ook een belangrijk ingrediënt van kroepoek.

EN: Tapioca flour is ideal as a binding agent in both sweet and savoury gluten-free dishes. It gives an airy effect to dishes. Tapioca flour is also a key ingredient of prawn crackers.

FR: La farine de tapioca est idéale comme agent liant dans les plats sucrés et salés sans gluten. Elle donne un effet aéré aux plats. La farine de tapioca est également un ingrédient clé des chips de crevettes.

BEWAREN - STORE - CONSERVER

NL: Koel, droog en afgesloten bewaren. Buiten bereik van kinderen houden. Ten minste houdbaar tot einde en batchnummer: zie etiket.

EN: Keep cool, dry and closed. Keep out of reach of children. Best before end and batch number: see label.

FR: À conserver au frais, au sec et bien fermé. Tenir hors de portée des enfants. À consommer de préférence avant fin et numéro du lot : voir l'étiquette.

MEEL VAN TAPIOCA (CASSAVA) FLOUR OF TAPIOCA (CASSAVA) FARINE DE TAPIOCA (MANIOC)

INGREDIËNTEN - INGREDIENTS - INGRÉDIENTS

NL: Biologisch Tapiocameel.

EN: Organic Tapioca flour.

FR: Farine de Tapioca biologique.

VOEDINGSWAARDE PER NUTRITIONAL VALUE PER VALEUR NUTRITIONNELLE PAR	100 g
Energie, Energy, Énergie	1367 kJ 322 kcal
Vet, Fat, Matières grasses waarvan verzadigde vetzuren, of which saturated fatty acids, dont acides gras saturés	0 g 0 g
Koolhydraten, Carbohydrates, Glucides waarvan suikers, of which sugars, dont sucres	80 g 4,0 g
Vezels, Fibre, Fibres	0,9 g
Eiwitten, Protein, Protéines	0 g
Zout, Salt, Sel	0,01 g

INHOUD - CONTENTS - CONTENU

350 g

ARTIKELNUMMER - PRODUCT CODE - CODE PRODUIT MT1594 V3



NL-BIO-01
Niet-EU landbouw
Non-EU agriculture
Agriculture hors UE



Mattisson Healthcare BV
Middenweg 16, 3401 MB IJsselstein
The Netherlands
WWW.MATTISSON.EU

