

## Fecola Di Patate Biologica



**L'amido di patate biologico** è un amido estratto da patate biologiche. Le cellule dei tuberi della radice della pianta di patata contengono granuli di amido (leucoplasti). Per estrarre l'amido, le patate vengono schiacciate e i chicchi di amido vengono rilasciati dalle cellule distrutte. L'amido viene quindi lavato via ed essiccato in polvere. La fecola di patate contiene i tipici granuli sferici ovali di grandi dimensioni, la loro dimensione varia tra 5 e 100  $\mu\text{m}$ . La fecola di patate è un amido molto raffinato, contenente una quantità minima di proteine o grassi. Ciò conferisce alla polvere un colore bianco limpido e all'amido cotto caratteristiche tipiche di gusto neutro, buona limpidezza, alto potere legante, consistenza lunga e una minima tendenza alla formazione di schiuma o all'ingiallimento della soluzione.

### Specifica

NOME DEL PRODOTTO	FECOLA DI PATATE BIOLOGICA
ORIGINE DELLA PIANTA	<i>Solanum tuberosum L</i>
ORIGINE DEL PAESE	Cina

FISICO / CHIMICO / MICROBIOLOGICO	
ASPETTO	Polvere fine
COLORE	bianca
SAPORE E ODORE	Sapore neutro senza odore particolare
STRUTTURA	Privo di materiale estraneo
FINEZZA	≥ 99% (fino a 100 mesh)
BIANCO	≥ 90%
UMIDITÀ	≤ 20%
PH	6.0-8.0
CENERE (%)	≤0,3%
PROTEINA	≤0,1%
SO2	Nessuna
VISCOSITÀ	≥1200CPS
METALLO PESANTE	Pb <0,3 mg / kg
	Come
RESIDUO DI PESTICIDA	Conforme allo standard biologico NOP e UE
MICROBIOLOGICO	
TPC (CFU / GM)	<5000 cfu / g
MUFFA E LIEVITO	<500 cfu / g
DATA DI SCADENZA	2 anni
CONSERVAZIONE	Raffreddare, ventilare e asciugare
PACCHETTO	25kg / sacco
OSSERVAZIONE	È possibile ottenere anche specifiche personalizzate

## Caratteristiche

[La fecola di patate](#) contiene circa 800 ppm di fosfato legato all'amido, questo aumenta la viscosità e conferisce alla soluzione un carattere leggermente anionico, una bassa temperatura di gelatinizzazione (circa 140 ° F o 60 ° C) e un elevato potere rigonfiante. Principali vantaggi della fecola di patate:

- Gusto neutro
- Colore bianco
- gel trasparente
- Consistenza morbida e cremosa, possibile sostituto del grasso
- Senza OGM, glutine e allergeni
- Ottima digeribilità

## Applicazioni

- Per utilizzare come addensante, prima sciogliere l'amido in una piccola quantità di acqua per creare un impasto, quindi aggiungere alla salsa e mescolare fino a quando non si sarà addensato. La fecola di patate perde la sua capacità di addensare quando è bollita, quindi è meglio aggiungerla verso la fine del tempo di cottura in piatti caldi.
- Aggiungere ai prodotti da forno (soprattutto senza glutine) per una migliore consistenza e legatura.

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Fecola Di Patate Biologica](#)