

Tapioka perly Barevné - Mix, Bubble tea 250g



Uvařte si vlastní mléčný čaj Boba, bublinkový čaj, thajský ledový čaj nebo ledovou kávu či latté !

~~299,00 Kč~~ **200,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 99,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

WuFuYuan Barevné tapiokové kuličky 250 g

Tapioca Pearl - Black pearl - Ideální použití v dezertech a bublinkovém čaji - **Bubble tea**. Uvařte si vlastní mléčný čaj Boba, bublinkový čaj, thajský ledový čaj nebo ledovou kávu či latté !

Tapiokové perly WuFuYuan jsou kvalitní tapiokové perly, které byly předvařené a poté dehydratované, a proto trvá kratší dobu vaření.

Výrazně žvýkáci textura Snadno se vaří, hotová za pouhých 5 minut.

Tapioka je škrob získaný z kořene esculenta rostlinných druhů **Manioku - Yuca**. Tuto prastarou surovinu údajně používali už Mayové. K dostání je ve formě moučky nebo různě velkých slisovaných kuliček. Tapioka je zdravým zdrojem karbohydrátů s nízkým obsahem cholesterolu a bez nezdravých tuků. Tapioka obsahuje vápník, fosfor, draslík a hořčík. Neobsahuje lepek a může být proto součástí bezlepkové diety.

Tapioka neobsahuje lepek a ani jiné alergeny. Nenajdete v ní ani **tuk** a snadno trumfne brambory v obsahu **vápníku**. Pokud se zajímáte o zdravou výživu

Složení: Kukuřičný škrob (35%), voda, zahušťovadlo (E1442, E1420), barvivo (E150d sulfitový amoniak, karamel), zahušťovadlo (E412), sladidlo (E951), konzervační látka (E262 (ii)), aroma
Nutriční hodnoty na 100g : Energie 920kJ / 220 kcal / Tuk 0g z toho nasycené mastné kyseliny 0g/ Sacharidy 54g z toho cukr 0g / Protein 0g/ Sůl 0,15g.

Způsob přípravy: Vařte 10 šálků vody na každý 1 šálek perel tapioky ve velkém hrnci. Tapioku pomalu přidejte do vroucího hrnce a lehce promíchejte. Počkejte, až tapioka vypluje na vodní hladinu. Krycí hrnec. Vařte na středním ohni po dobu 2 - 3 minut. Vypněte teplo a vařte další 2 - 3 minuty (upravte čas tak, aby tapioka změkčila podle osobního vkusu). Vydlabejte tapioku a nechte ji 20 sekund odpočívat ve studené vodě. Vydlabejte tapioku do suché misky a vmíchejte do ní cukr nebo med.

Tipy na servírování: Připravené nové ságo je vynikající studené nebo horké. Přidejte do nápojů, jako je mléčný čaj nebo káva, nebo do dezertů. Tapioku prosím snězte do 4 hodin po uvaření. Po otevření obalu nevyužitou část chraňte a co nejdříve spotřebujte.

Varování: Nesmí konzumovat děti do 3 let. Děti a starší lidé by měli konzumovat pod dohledem dospělých. Při konzumaci horkých nápojů buďte opatrní a vyvarujte se udušení tapiokou.

Povrch bílého prášku na perličkách tapioky je škrob. Velké rozdíly teplot při skladování mohou způsobit vodní páru uvnitř obalu. Oba vzhledy jsou normální a bezpečné pro konzumaci.

Skladování: Skladujte na chladném a suchém místě chráněném před světlem.

Země původu: Čína.