

## Tapioka perly Černé z hnědého cukru, Bubble tea 1000g



Tapiokové perly WuFuYuan jsou kvalitní tapiokové perly, které byly předvařené a poté dehydratované, hotové za pouhých 5 minut.

~~Cena~~ ~~225,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 225,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

---

WuFuYuan Černé tapiokové perly z hnědého cukru 1kg

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 žvýkácí 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, zahušřovadlo (E1442, E1420), barvivo (E150d sulfitový amoniak/karamel), zahušřovadlo (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.

---