



Tapioka granulki 500g

Cena	10.00 zł
Czas wysyłki	14 dni
Kod EAN	5903229007346

Opis produktu

TAPIOKA GRANULKI (PERŁY)

Powstaje z manioku – rośliny, która kojarzy się głównie z państwami Ameryki Południowej. Dużą popularnością cieszy się także w Azji, gdzie wykorzystywana jest do przygotowywania Bubble Tea. W kuchni europejskiej perły tapioki najczęściej znajdują zastosowanie w deserach. Dzięki ciekawej strukturze, neutralnemu smakowi i właściwościom hipoalergicznym, produkt ten cieszy się coraz większym zainteresowaniem – chociaż nadal nie tak łatwo go kupić.

CO TO WŁAŚCIWIE JEST?

Tapioka to nazwa gotowego produktu, który wytwarzany jest z bulw manioku jadalnego – pospolitego w tropikach krzewu. Roślina ta stanowi główny składnik diety w krajach Ameryki Południowej i Azji. Dzieje się tak ze względu na jej wysoką dostępność, uniwersalny – właściwie neutralny – smak i pożywność. Bulwy manioku wyglądem przypominają korzenie chrzanu lub skorzonere. Surowe są niejadalne, za sprawą obecności szkodliwych związków, które łatwo przekształcają się w cyjanek. Po ugotowaniu zaś stają się w pełni bezpiecznym i wysokoskrobiowym posiłkiem. Dlatego maniok poddaje się obróbce termicznej lub przerabia na takie półprodukty, jak mąka skrobiowa (inaczej kassawa), kasza (attike) czy właśnie tapioka w granulkach. Same perełki tapioki to po prostu rozdrobnione, suszone i prażone bulwy manioku, w postaci granulatu.

PRODUKT DLA KAŻDEGO!

Tapioka to jeden z tych produktów spożywczych, który zyskał na popularności w wyniku większego zainteresowania zdrową kuchnią, a także w odpowiedzi na choroby cywilizacyjne i coraz częściej występujące nietolerancje pokarmowe. Te drobne granulki są nie tylko bezglutenowe i całkowicie hipoalergiczne, ale także lekkostrawne – delikatne dla żołądka i jelit. Składają się głównie z węglowodanów – w około 90 procentach – oraz śladowej ilości białka i tłuszczu. Tapioka w perełkach jest więc bardzo dobrym wyborem nie tylko na co dzień, ale także w stanach chorobowych, przewlekłych dolegliwościach układu pokarmowego oraz alergiach. Potrawy na jej bazie mogą też bez obaw jadać dzieci i osoby w podeszłym wieku. Tapioka w granulkach to także ciekawa propozycja dla małych niejadków – postać drobnych kulek bardzo atrakcyjnie wygląda w potrawach, przez co może skutecznie zachęcić dzieci do jedzenia.

Z CZYM JEŚĆ TAPIOKĘ?

Neutralny smak tapioki sprawia, że znakomicie pasuje do dań na słodko – a jednocześnie jest zbyt delikatna do potraw wytrawnych. Granulki należy gotować tak długo, aż staną się niemal całkowicie przezroczyste. Dla lepszego efektu najlepiej nie robić tego w wodzie, lecz w mleku – krowim, kokosowym lub innym ulubionym. Jest to znakomita baza puddingu, najpopularniejszego deseru z pereł tapioki. Można podawać go z całymi lub przetartymi owocami, czekoladą lub kakao, wanilią, albo kokosową nutą. Odpowiednio przygotowany deser z tapioki jest wskazany nawet dla osób na diecie odchudzającej – 100 g ugotowanych w wodzie pereł to niecałe 160 kalorii!

BUBBLE TEA!

W kuchni polskiej i europejskiej tapioka jest nadal nowością. Jednak w krajach azjatyckich – w naturalnym środowisku występowania manioku – przepisy z jej udziałem są znane od lat. Najbardziej charakterystyczny to Bubble Tea, czyli herbata bąbelkowa, przygotowywana z mlekiem i granulkami tapioki oraz różnymi dodatkami. Powstała w latach 80. I spotkała się z tak dużym zainteresowaniem, że na stałe zagościła nie tylko w tamtejszych menu – dzisiaj lokale z tym herbacianym specjałem można spotkać także w Polsce. Bubble Tea można z łatwością przyrządzić w domu – wystarczy odrobina cierpliwości, ulubiona herbata, wybrane dodatki i oczywiście perły tapioki. To pomysł na oryginalne napoje nie tylko na kinderbale, przejęcia i sylwestra, ale też orzeźwienie latem lub rozgrzanie zimą.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tapiokę wypłukać, namoczyć najlepiej w mleku ok. 20 minut. Następnie ugotować w tym samym płynie do miękkości (około 40 minut) na bardzo małym ogniu, cały czas mieszając.

ZASTOSOWANIE

Zagęstnik do zup i sosów, składnik deserów, budyniów, puddingów, naleśników.

SKŁADNIKI

Skrobia manioku, woda

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Wartość odżywcza produktu	w 100 g	w porcji 50 g	%RWS* w 50 g
Wartość energetyczna	1487 kJ / 354 kcal	744 kJ / 177 kcal	9 %
Tłuszcz	0 g	0 g	0 %
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g	0 g	0 %
Węglowodany	87,8 g	43,9 g	17 %
- w tym cukry	3,3 g	1,65 g	2 %
Błonnik	0,9 g	0,45 g	-
Białko	0,2 g	0,1 g	< 1 %
Sól**	< 1 g	< 1 g	< 1 %

Możliwe naturalne odchylenia.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

INFORMACJA O ALERGENACH

W zakładzie pakowane są również: produkty zawierające **gluten, orzeszki ziemne, soja**, różne **orzechy, sezam**. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.

UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.

Staramy się aktualizować na bieżąco wszystkie informacje zawarte na naszej stronie, jednak dane zawarte w powyższej tabeli mogą różnić się nieco, w zależności od partii produktu.

Podane wartości zostały wyliczone z receptur według danych naszych dostawców i/lub literatury fachowej.