Creative Enzymes®

ホワイトコーンフラワー

Cat. No. EXTZ-218

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	コーンミールには、黄色のコーンミールと白いコーンミールの2種類があります。白いコーンミールは、色が薄く、黄色のコーンミールよりも風味が少ない白いトウモロコシを挽いて作られます。白いコーンミールは、小麦粉や白い粉のグルテンフリーの代替品であり、グレービーをとろみをつけたり、トルティーヤやその他の焼き菓子を作るのに使用できます。

製品情報

形態	粉末