



Καβουρδισμένο Καλαμποκάλευρο



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά.
28210 81380, info@mills.gr
www.mills.gr

Καβουρδισμένο Καλαμποκάλευρο

Το καβουρδισμένο αλεύρι καλαμποκιού προέρχεται από καβουρδισμένο καλαμπόκι που αλέθεται σε αλεύρι. Η διαδικασία καβουρδίσματος ενισχύει τη γεύση του καλαμποκιού, δίνοντας πλούσιο, καρυδένιο άρωμα και βαθιά γεύση σε κάθε συνταγή.

Οφέλη

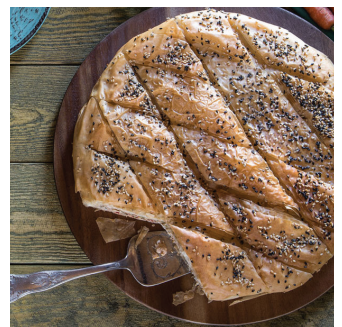
- **Πλούσια Γεύση:** Το καβουρδισμένο καλαμπόκι προσφέρει μια ιδιαίτερη γεύση που θυμίζει καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και καραμέλα, αναδεικνύοντας τη φυσική γλυκύτητα του καλαμποκιού.
- **Βελτιωμένη Υφή:** Προσδίδει στα προϊόντα ζύμης πλούσια υφή, διατηρώντας την αφράτη και ελαστική. Παράλληλα, συμβάλλει στη δημιουργία μιας τραγανής κρούστας σε αρτοποιήματα και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.
- **Χρώμα:** Η διαδικασία καβουρδίσματος ενισχύει τη φυσική χρωστική του καλαμποκιού, παρέχοντας μια γλυκιά χρυσαφένια απόχρωση στα προϊόντα.
- **Φυσική Γλυκύτητα:** Το καβουρδισμένο αλεύρι καλαμποκιού περιέχει φυσικά σάκχαρα, με αποτέλεσμα τη μείωση της ανάγκης για πρόσθετα γλυκαντικά σε πολλές συνταγές.
- **Πλούσιο σε Θρεπτικά Συστατικά:** Πλούσιο σε φυτικές ίνες, βιταμίνες (κυρίως B1 και B3) και αντιοξειδωτικά, κάνοντας το μια θρεπτική επιλογή για τη διατροφή σας.

Χρήσεις

- **Αντικατάσταση σε Συνταγές:** Μπορεί να αντικαταστήσει το 5%-20% του παραδοσιακού αλευριού σε συνταγές για ψωμιά, μπισκότα, γλυκά ή πίτες, ενισχύοντας τη γεύση και την υφή.
- **Μείγματα Αλευριού:** Συνδυάζεται εύκολα με άλλα είδη αλευριού, όπως το σιτάλευρο ή το αλεύρι σίκαλης, για πιο πλούσια και σύνθετη γεύση.
- **Αλεύρωμα:** Στη θέση του αμύλου είναι κατάλληλο για αλεύρωμα φύλλων και αρτοποιημάτων προσδίδοντας πλούσια γεύση.

Εφαρμογές

- **Ψωμί Καλαμποκιού:** Ιδανικό για παραδοσιακά ψωμιά καλαμποκιού, δίνοντας πλούσια γεύση και χρυσαφένιο χρώμα.
- **Μπισκότα, Κριτσίνια, Κράκερ:** Προσθέτει μια τραγανή υφή και καβουρδισμένη γεύση σε μπισκότα, κριτσίνια και κράκερ, βελτιώνοντας το τελικό αποτέλεσμα.
- **Γλυκά και Κέικ:** Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνταγές για κέικ, τάρτες και γλυκά, προσφέροντας βαθιά γεύση και όμορφη εμφάνιση.
- **Παραδοσιακές Συνταγές:** Κατάλληλο για παραδοσιακά προϊόντα όπως μπομπότα ή ζύμες για πίτες καλαμποκιού, προσδίδοντας αυθεντική γεύση και υφή.



EBC (European Beer Colour): 80



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, 73200, Σούδα, Χανιά,
28210 81380, info@mills.gr
www.mills.gr

**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**