**Informace o produktu – TAPIOCA PUDING**

- základní surovinou je škrob získaný z hlízy maniokového keře v podobě kuliček, které se rozvaří ve 100% kokosovém mléce(neobsahuje „E“).

**Maniok** je subtropický 1-3 m vysoký keř, s jedlými 30–40 cm dlouhými hlízami s vysokým **obsahem škrobu** (polysacharidy)**, bez obsahu lepku.**

Pokrmy z maniokové mouky a perel jsou běžnou součástí africké, thajské, indické, brazilské a mnoha dalších kuchyní po celém světě. Z mouky se dělají palačinky, buchty, pao de queijo - brazilský sýrový chléb, kaše, placky, farofa - opražená mouka při grilování masa, jako zahušťovadlo při přípravě feijoády, .. atd.

**Nutriční hodnoty ve 100 g maniokového škorbu**

**Energie..................................................1456,40 kJ**

**Bílkoviny (Protein).....................................0,00 g**

**Tuk (Fat) celkem........................................0,00 g**

**z toho nasycené mastné kyseliny ……… 0,00 g**

**Cholesterol.................................................0,00 mg**

**Sacharidy.................................................. 87,10 g**

**z toho cukry................................................0,00 g**

**Vláknina..................................................... 0,90 g**

**Sodík ………………………………………. 21,00 mg**

**Sůl ……………………………… 52,50 mg ( 0,05 g)**

**Nutriční hodnoty na 100 ml kokosového mléka** –

energie 745 kJ, bílkoviny 1,6 g, sacharidy 1,95 g, tuky 18,5 g, nasycené mastné kyseliny 13,1 g, sůl 0,05g.

**Nutriční hodnoty ve 100 g tapioca pudingu – bez ovoce a čokolády**

energie 622 kJ

maniokový škrob 12,0 g, cukr 4,80 g, cukr z kokos.mléka 3,30 g

tuk z kokosového mléka 7,40 g

**bílkoviny 1,00 g**

cholesterol 0,0 g,vláknina 0,12 g, hořčík 12,7 mg,vápník 16,3mg,

sodík 19,6mg,draslík 123,42 mg, železo 0,5 mg vitamín C 0,94 mg.