

# ARROWROOT

L'arrowroot est un agent de liaison fabriqué à partir de la plante arrowroot. La poudre a un goût neutre et n'enlève rien aux saveurs naturelles des plats.



## RÉCOLTE

Les racines d'arrowroots sauvages sont d'abord pilées, puis trempées dans de l'eau. On récupère ensuite la féculé qui en est extraite, celle-ci s'étant déposée dans le fond, puis on la laisse sécher jusqu'à obtention d'une poudre blanchâtre. Après ajout d'eau lors de la cuisson, elle devient collante et quasi translucide.

Notre arrowroot provient d'Inde



L'arrow root (*Maranta arundinacea*) "racine à flèche" doit son nom à l'utilisation traditionnelle de cette plante par les Arawaks. Ces Indiens l'employaient en effet pour extraire le poison des blessures causées par des flèches empoisonnées.



Il faut en moyenne  
10 g d'Arrowroot  
pour lier 500 ml de  
liquide

Disponible en 300 g,  
5 kg et 25 kg

L'Arrowroot fonctionne très bien pour :

- Epaissir des ragoûts
- Lier les soupes et les sauces
- Lier les desserts
- Remplacer les oeufs

**origami**  
by Vajra

# ARROWROOT

Arrowroot is een bindmiddel dat gemaakt wordt van de arrowroot plant. Het poeder heeft een neutrale smaak en doet geen afbreuk aan de natuurlijke smaak van gerechten.

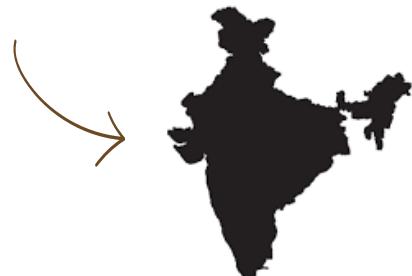


## OOGST

De wortels van de wilde arrowroot worden eerst geplet en vervolgens in water geweekt. Het zetmeel dat eruit wordt gehaald en naar de bodem is gezakt, wordt vervolgens opgevangen en gedroogd totdat er een witachtig poeder ontstaat.

Nadat je tijdens het koken water toevoegt, wordt het plakkerig en bijna doorschijnend.

Onze pijlwortel komt uit India



Arrowroot (*Maranta arundinacea*) heeft zijn naam te wijten aan het traditionele gebruik van deze plant door de Arawak-volkeren. Deze indianen gebruikten het om gif te verwijderen uit wonden die waren veroorzaakt door giftige pijlen.



Gemiddeld is 10 gram arrowroot nodig om 500 ml vloeistof te binden

Verkrijgbaar in  
300g, 5kg en 25kg

Arrowroot werkt geweldig bij:

- Stoofschotels dikker maken
- Soepen en sauzen binden
- Het binden van de desserts
- Vervangen van eieren

**origami**  
by Vajra