

GLUTEN FREE
SANS GLUTEN

Tapioca Flour
Farine de tapioca



850 g

Tapioca Flour

Tapioca is a type of starch that is made from the root of the cassava plant. With a slightly sweet flavour, Tapioca flour adds a springy structure to cakes and muffins, a chewiness to cookies and is also used as a thickener in pies, soups and sauces.

Farine de tapioca

Le tapioca est une fécula issue de la racine de manioc. Dotée d'une saveur légèrement sucrée, la farine de tapioca confère une consistance élastique aux gâteaux et aux muffins, du moelleux aux biscuits et s'utilise aussi comme épaississant dans les tartes, les soupes et les sauces.

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1tbsp (10g) /
pour 1 c. à soupe (10 g)

Calories 35	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 0g	0%
Saturated / saturés 0g	
+ Trans / trans 0g	0%
Carbohydrate / Glucides 9g	
Fibre / Fibres 0g	0%
Sugars / Sucres 0g	0%
Protein / Protéines 0g	
Cholesterol / Cholestérol 0mg	
Sodium 0mg	0%
Potassium 0 mg	0%
Calcium 0 mg	0%
Iron / Fer 0 mg	0%

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot** / * 5 % ou moins c'est **peu**, 15 % ou plus c'est **beaucoup**

Ingredients: Organic tapioca starch flour.

May contain: Almond.

Ingrédients : Farine de tapioca biologique.

Peut contenir : Amande.

**Registered Trademark of the Canadian Celiac Association. Used under license.

**Marque déposée de l'Association canadienne de la maladie cœliaque. Utilisée sous licence.

For recipes and to find out more about our flours, blends and other organic ingredients, visit us at anitasorganic.com.

Pour des recettes et pour en savoir plus sur nos farines, mélanges et autres ingrédients biologiques, rendez-nous visite à anitasorganic.com.

