

19.03 – TAPIOCA Y SUS SUCEDÁNEOS PREPARADOS CON FÉCULA, EN COPOS, GRUMOS, GRANOS PERLADOS, CERNIDURAS O FORMAS SIMILARES.

Esta partida comprende las preparaciones alimenticias obtenidas a partir de la fécula de mandioca (yuca) (tapioca propiamente dicha), de la fécula de sagú, de la fécula de patata (papa), así como de féculas similares (de arrurruz o salep, etc.).

Estas preparaciones se obtienen desliendo la fécula en agua, formando una papilla espesa que, colocada en un colador o criba, cae gota a gota, a través de éstos, sobre una placa metálica calentada a una temperatura de 120 a 150 ° C. Estas gotas se aglomeran en bolitas o grumos que a continuación suelen triturarse o granularse. Los grumos de tapioca también se obtienen directamente por tratamiento de fécula transformada en pasta en un recipiente calentado por vapor.

Estos productos se presentan en forma de copos, grumos, granos perlados, cerniduras, granos o formas similares. Se utilizan para la preparación de potajes, postres o alimentos de régimen.