

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/agar-1-kg-naturalny-do-produkcji-galaretek-p-1304.html>

AGAR 1 KG NATURALNY DO PRODUKCJI GALARETEK



Cena	128,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	SMO509-100
Kod producenta	SMO
Kod EAN	5901289435031

Opis produktu

AGAR 100 G

Agar pozyskiwany z krasnorostów. Idealny do kruchych galaretek. Wykazuje dużą odporność na ciepło do 90 C. Termo odwracalny.

Słabo żeluje w środkach kwasotwórczych. Nie jest odporny na zamarzanie.

Agar rozpuszcza się w temperaturze powyżej 80 stopni Celsjusza, tężeje natomiast w 32-39 stopniach. Nie trzeba wkładać go do lodówki. Najlepiej jest dodawać agar w okolicach punktu wrzenia wody w celu dokładnego rozpuszczenia. Żelowanie zachodzi przy ochładzaniu płynu. Podgrzewanie i studzenie płynu można wielokrotnie powtarzać bez konsekwencji dla użytych produktów.

Sposób przygotowania:

Aby otrzymać 1 litr galaretki należy przygotować: 1 litr soku owocowego, 15 dkg cukru, 1 dkg agaru. Sok z cukrem zagotować. Do gotującego się soku wsypywać stopniowo agar, dobrze wymieszać i ostudzić.

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu.

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać śladowe ilości soi, selera, glutenu, gorczycy, sezamu, orzechów, mleka, jaj, ze względu na używanie na terenie zakładu tych alergenów.

Kraj pochodzenia:

Hiszpania