Dane aktualne na dzień: 08-11-2026 11:10

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	**89,00 zł**
Cena poprzednia	~~**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