

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/agar-100-g-naturalny-do-produkcji-galaretek-p-1255.html>

## AGAR 100 G NATURALNY DO PRODUKCJI GALARETEK



Cena	<b>22,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>SMO509-100</b>
Kod producenta	<b>SMO</b>
Kod EAN	<b>5901289435031</b>

### 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, tężyje 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