

Link do produktu: <https://www.oldfarm.pl/agar-agar-500-g-naturalny-do-zelowania-molecu-p-1159.html>



AGAR-AGAR 500 g NATURALNY DO ŻELOWANIA . MOLECU

Cena	99,00 zł
Numer katalogowy	SMO509-500M
Kod producenta	SMO

Opis produktu

AGAR AGAR 500 g

Najwyższa jakość

MOLECU

Agar jest substancją pochodzenia roślinnego. Pozyskuje się ją z glonów – krasnorostów. Stosowany jest w przemyśle spożywczym do produkcji ptasiego mleczka, galaretek i dżemów.

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, 150-200 g cukru, 10 g 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 selera, gorczycy, sezamu, orzechów, ze względu na używanie na terenie zakładu tych alergenów.

Kraj pochodzenia:

Hiszpania