Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 06:00

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/guma-ksantanowa-500-g-p-1094.html



GUMA KSANTANOWA 500 g

Cena	**117,59 zł**
Numer katalogowy	**SMO501-500**
Kod producenta	**SMO**

Opis produktu

GUMA XANTANOWA 500 GXantan to guma ksantanowa dla kucharzy, którzy używają najwyższej jakości składników.Xantan to stabilizator, guma ta daje stałą konsystencję, nie zmienia smaku potraw. Do zastosowania na zimno lub ciepło. Xantan pozwala zagęścić produkty minimalną ilością i bez zmian początkowych właściwości smakowych. Występuje w postaci drobnego łatwo rozpuszczalnego proszku. Ma możliwości jako napowietrzacz", oznacza to że może utrzymać elementy zawieszone w cieczy bez ich zatapiania się . Może również zatrzymywać gaz. Najczęściej do pianek z syfonów oraz es-pumy czyli ciepłych sosów z syfonu. Posiada niezwykle wysoką odporność na proces zamrażania i odmrażania. Podczas podnoszenia temperatury nie traci zdolności zagęszczających.Zastosowanie w kuchni molekularnej:- Do tworzenia płynów z efektem zawieszenia cząsteczek np. owoców . cząsteczki nie opadają na dno pojemnika.- Do tworzenia pianek na zimno-Do produkcji sosów, pulp.-Do produkcji sztywnych kremów-Do produkcji galaretek-Do produkcji dżemów ."