Dane aktualne na dzień: 28-06-2026 21:02

Link do produktu: https://www.oldfarm.pl/malto-100-g-p-1022.html

MALTO 100 g

Cena	**8,96 zł**
Numer katalogowy	**SMO505-100**
Kod producenta	**SMO**

Opis produktu

MALTO 100 GMalto ma szerokie zastosowanie w kuchni molekularnej.Jest produktem opartym na węglowodanie otrzymywanym z cząsteczek skrobi tapioki lub kukurydzianej.Stosowany jako środek wypełniający, stabilizator. Używany do przygotowania napojów, produktów mlecznych, cukierków, zup.Malto jest łatwo rozpuszczalne na zimno lub na gorąco. Można obrabiać Malto po zmieszaniu z olejem np: 2 części Malto do 1 części oleju i rozpuści sięcałkowicie w kontakcie z wodą. Ma niskie właściwościach słodzące i nie dodaje kalorii. Zwiększa objętość i absorbuje olej.Zastosowanie w kuchni molekularnej:- wypełniacz i stabilizator do produkcji napojów mlecznych- wypełniacz i stabilizator do produkcji zup- do produkcji sosów, pulp.- do produkcji cukierków- do wykańczania deserów na słodko i słono.- dla zwiększania objętości-do absorbcji oliwy i olejów.