

Agar, gelující činidlo Creative Cuisine, gelling agent 170g



Přírodní polysacharid s vysokou gelující schopností, který se vyrábí z červených mořských řas rodů Florididae a Gelidium.

~~1299,00 Kč~~ ~~1299,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1299,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Agar je přírodní polysacharid s vysokou gelující schopností, který se vyrábí z červených mořských řas rodů Floridaceae a Gelidium.

V potravinářství se agar používá k ochucování, jako stabilizátor i zahušťovací prostředek a v mnoha výrobcích asijských kuchyní od cukrářských a pekařských výrobků až po mražené dezerty, různá želé, pudinky apod. Je známý i jako japonská želatina, kanten nebo E406. Pro přípravu za tepla a studena.

Složení: Želírovací činidlo: agar-agar E406. Aplikace: 2 g až 10 g agaru na litr studené a teplé kapaliny. Po želatinování se stabilizuje na teplotu až 70 °C. U přípravku s nízkým pH (kyselý roztok) může agar ztratit schopnost gelovat.

Odpovědní podnikatel: EVO Elements srls, Vicolo Musonello, 31033 Castelfranco, Veneto (TV), Itálie.

Prodejce v ČR: Toppotraviny.cz s.r.o., IČ:24809594, DIČ:CZ24809594, Praha 5.

Kategorie: Molekulární & Avantgardní kuchyně

Přepravní hmotnost: 0,2 kg

Země původu: DE

Organický: Ne
