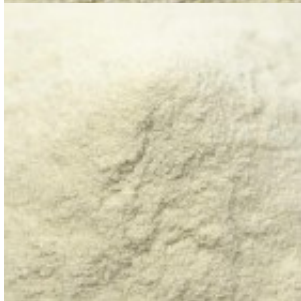


Agar-Agar prášek z červené řasy, Malajsie 1kg



Agar-agar je vyráběn z červené řasy z Pacifiku, má vyšší želírovací schopnosti a je čistě rostlinný, nekalorický,
~~čistě rostlinný, nekalorický,~~
Cena na základě PH 2178,00 Kč
Prodejní cena se slevou
CENA (S DPH): 2178,00 Kč
Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Název agar-agar pochází z Malajštiny a znamená: želatínové jídlo z mořských řas.

Jedná se o želatínový přípravek jako je klasická želatina, **ale s vyšší želírovací schopností a je čistě rostlinný**. Agar-agar je vyráběn z **červené řasy**, které jsou původem z pobřeží Pacifiku v Asii. Její využití jako první objevili obyvatelé Číny a Japonska již na počátku našeho letopočtu. Je zcela nekalorická.

Použití agaru v kuchyni

Agar dokáže na sto procent nahradit běžnější živočišnou želatínu a jeho použití se od klasické želatiny neliší. Jeho želírovací schopnosti jsou dokonce několikanásobně větší. Nejprve musíme nechat agar jako klasickou želatínu nabobtnat ve studené vodě a poté přivést k varu. Hned poté ztlumíme oheň a vaříme už jen velmi mírně po dobu asi dvou minut. Agar tuhne při 30°C a pevné konzistence postupně dosáhneme už při pokojové teplotě.

Dávkování: Mírně vrchovatou lžičku agar-agar na 750 ml tekutiny nebo ovocné dřeně. Chcete-li získat plnou želírující schopnost, měl by být prášek smíchán v části želírující tekutiny. Zbytek kapaliny přiveďte do varu, přimíchejte agar-agar a vařte 1-2 minuty za stálého míchání. Pokrmy připravované s Agar-agar ztuhnou a po zchladnutí!

Účinky agaru

Pro Japonce je Agar oblíbenou a zdravou pochoutkou. Celá škála minerálních látek, vitamínů a bílkovin činí z agaru velmi vhodnou potravinu pro pacienty s různými chorobami.

Výroba želírovací látky

Výrobní proces je velmi náročný. Řasy se nejprve během letních a podzimních měsíců ručně sklídí, zbaví se vody a usuší se za nízkých teplot a bez přístupu vzduchu. Tato nejnáročnější část výroby se děje během listopadu až února. Látka agar má ve výsledku světlou barvu, má neutrální chuť a je bez kalorií. Prodává se ve formě prášku, vloček, plátek nebo hranolků.

Složení: agar-agarový prášek E406. Síla gelu min. 900 g / cm². Dodržujte maximální množství a použití v potravinách v souladu s nařízením (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách!

Pouze pro profesionální použití! Skladujte v suchu a chladu.

Vlastnosti: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Alergeny: Obiloviny, vejce, ořechy, lupina, mléko, sojové boby.

Odpovědní podnikatelé: BOS FOOD Duesseldorf Lebensmittel Großhandel GmbH, Gruenstr. 24 c, 40667 Meerbusch, Deutschland.
