

## Agar-Agar prášek z červené řasy, Malajsie 25g



Želatinový přípravek, který je výbornou a velice zdravou alternativou želatiny, vyrobený z červených mořských řas s vyšší želírovací schopností, čistě rostlinný.

Číslo zboží: 130,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 130,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce: [Bosfood](#)

**Název agar-agar** pochází z Malajska a znamená prostředek pro želatinová jídla z mořských řas. Jedná se o želatinový přípravek, který je výbornou a velice zdravou alternativou želatiny, vyrobený z mořských řas s vyšší želírovací schopností, čistě rostlinný. Je průhledný, bez chuti a zápachu a zůstává tuhý i za vyšších teplot. 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 želatinu a jeho použití se od klasické želatiny neliší. Jeho želírovací schopnosti jsou dokonce několikanásobně větší. Nejprve musíme nechat agar jako klasickou želatinu 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. Je bohatým zdrojem jódu, vápníku a železa.

#### **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.

**Kalorická hodnota/energie (na 100g):** 25,2 kJ/6 kcal. Bílkoviny: 1,6g. Sacharidy: 76,2g. Tuky: 0,0g

**Složení:** agar-agar E406. Gelová pevnost 900 g/cm<sup>2</sup>.

Uchovávat v chladu a suchu.

Vlastnosti: Nemá žádnou výživovou hodnotu.

Odpovědní podnikatelé: Kreyenhop & Kluge, Industriestraße 40 /42, 28876 Oyten, Deutschland.

---