

**Agazoon (Agar-Agar), texturovač od Biozoon, E 406
350g**



Zahušťovadlo, želírující činidlo nebo stabilizátor, který se získává z buněčných stěn některých druhů řas nebo mořských trav. Je to polysacharid (složitý cukr).

Agazoon 350g 902,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 902,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Zahušťovadlo, želírující činidlo nebo stabilizátor.

Agazon® obsahuje agar-agar (E 406), který se získává z buněčných stěn některých druhů řas nebo mořských trav. Je to polysacharid (složitý cukr) - bílo-žlutý nebo šedý prášek.

Agazon® může být používán jako zahušťovadlo, želírující činidlo nebo stabilizátor. Může být zpracován ve studené nebo horké tekutině a želíruje po varu. Želírované potraviny mají vysokou stabilitu a mohou být znovu ohřívány (do 80 ° C), příp. podávány teplé. V potravinářském průmyslu najde agar-agar uplatnění k výrobě měkkých bonbonů, marshmallows, pusinek, polev, fondánu, náplní, džemů, dále se používá pro tavené sýry, jogurty, zmrzlinu, želé a masové konzervy. V domácnosti jej lze použít na dorty, apod.

Složení: Agar gelující agar (E406), maltodextrin. Skladujte v suchu a neuchovávejte při teplotě nad + 35 °C.

Obsahuje dávkovací lžičku. Vlastnosti: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Odpovědný podnikatel: biozoon GmbH, Nansenstr. 8, 27572 Bremerhaven, Německo.

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

Kategorie: Molekulární & Avantgardní kuchyně

Přepravní hmotnost: 0,4 kg

Země původu: DE

Organický: Ne
