

Creative Cuisine SucroAir, Emulgátor 180g



Emulgátor, který vytváří stabilní pěny z alkoholických nápojů. SucroAir se používá zejména v oblasti dezertů a koktejlů.

Číslo zboží: 146800

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1468,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

SucroAir je emulgátor, který vytváří stabilní pěny z alkoholických nápojů. SucroAir se používá zejména v oblasti dezertů a koktejlů.

Použití: Směs SucroAir se míchá až do úplného rozpuštění. Zahrňte vzduch na povrch pomocí ručního mixéru pro vytvoření vzduchu.

Vlastnosti: jemně mletý prášek. SucroAir je vysoce rozpustný ve vodě, ale není rozpustný v tucích, a proto musí být nejprve rozpuštěn ve vodné kapalině. Pomalu přidejte směs SucroAir do média tuku / oleje.

S SucroAir můžete vytvářet vzdušné, stabilní pěny.

Výživové hodnoty na 100 g / 100 ml

Kalorie 2707 kJ / 652 kcal

Tuk 51,5 g

z toho nasycených tuků 51,5 g

Sacharidy 47,2 g

z toho 47,2 g cukru

Protein 0 g

Sůl 0 g
