

**Guarzoon (guaranová mouka), texturovač od Biozoon E
412 300g**



Používá se jako zahušřovadlo a stabilizátor, zejména propůjčuje tekutinám vysokou viskozitu a "pseudoplastické" chování (skoro jako gel)

~~Cena základní~~ 608,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 608,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Guarzoon® je vyroben z guarová gummy (E 412), která se získává ze semen luskovin. Guarová guma má podobné vlastnosti jako moučka ze svatojánského chleba.

Používá se jako zahušťovadlo a stabilizátor, zejména propůjčuje tekutinám vysokou viskozitu a "pseudoplastické" chování (skoro jako gel). Tato struktura však může být zničena při poměrně nízké smykové síle při jemném míchání, při jídle, otřesech, nebo dokonce při vylévání tekutiny. Po delší době stání získá Guarzoon® opět svou strukturu.

Guarzoon® pracuje v širokém rozmezí pH (odolný vůči kyselinám) a používá se k výrobě viskózních omáček, stabilní pěny z octa a redukci.

Složení: Zahušťovač: guarová guma E412, maltodextrin.

Skladujte na suchém místě.

Odpovědní podnikatelé: biozoon GmbH, Fischkai 1, 27572 Bremerhaven, Deutschland.
