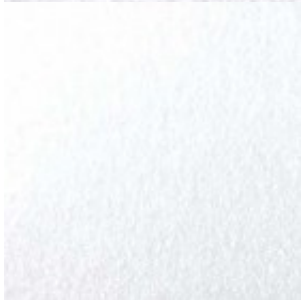


**Bílý Potaš, uhličitan amonný E 503, Hirschhornsalz
ABC- kvásek 1kg**



Bílý potaš je kvásek s chemickou látkou zvanou uhličitan amonný. Jeho kypřící vlastnosti jsou založeny na uvolňování oxidu uhličitého. Při procesu pečení je uvolňována většina čpavku. ABC- kvásek kypří těsto zejména do šířky a méně do ...

Cena s DPH: 330,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 330,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Bílý potaš je kvásek s chemickou látkou zvanou uhličitan amonný. Jeho kypřicí vlastnosti jsou založeny na uvolňování oxidu uhličitého. Při procesu pečení je uvolňována většina čpavku. ABC-kvásek kypří těsto zejména do šířky a méně do výšky a je proto vhodný především pro žitná těsta. Bílý potaš, uhličitan amonný, zajišťuje zde dobré vlastnosti pro kypření a vzcházení těsta, pro jeho provzdušnění, dodává mu velký objem, vysokou elasticitu a typickou kořeněnou chuť. Kyselina chrání těsto proti cizím kvasinkám a zabraňuje kolonizaci plísní. Takto kynuté pečivo je proto dlouho trvanlivé.
