

Potaš – uhličitan draselný, pro perníkové těsto E 501, 1kg



Prášek do pečiva /kvásek, (funguje pouze s kyselinou), který svým obsahem oxidu uhličitého pomáhá kyselým těstům nabývat na objemu při pečení, a to tak, že nabývají více do šířky než do výšky.

Cena s DPH: 733,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 733,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Popáň - uhličitan draselný je prášek do pečiva - kvásek, který svým obsahem oxidu uhličitého pomáhá kyselým těstům nabývat na objemu při pečení, a to tak, že nabývají více do šířky než do výšky. Bílý potaš, uhličitan draselný působí jako kvásek, smíšený s trochou vody, aby se lépe promíchal do těsta. Potaš se používá pouze u některých druhů těst na bázi medu na speciální cukroví (perníčky, medový dort). 10 g potaše je dostačující pro 500 g mouky. Zvyšovací činidlo, regulátor kyselosti, separační činidlo uhličitan draselný E501.

Složení: Zvyšovací činidlo: uhličitan draselný E501i pro potraviny.

Skladujte v chladu, suchu a chraňte před světlem.

Vlastnosti: Není třeba uvádět žádné nutriční hodnoty.

Odpovědní podnikatelé: GUSTAV ESSIG GmbH & Co. KG, Forster Straße 8, 68309 Mannheim, Deutschland.

Přepravní hmotnost: 1,01 kg

Země původu: DE

Organický: Ne
