Agar agar prah 70g





Ocjena:Neocjenjeno
Cijena
7,09 €

7,09 €

Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod

Proizvo?a?:We are one

Opis

Agar Agar je prirodni prah za želiranje koji se dobija od crvenih morskih algi pod nazivom Gelidium. Prah je bez ukusa i mirisa, a naj?eš?e se koristi kao veganska alternativa želatinu. Zbog velike koli?ine vlakana koristi se i kao laksativ. U odnosu na želatin Agar Agar ima mnogo ve?u mo? želiranja i stabilniji je na sobnoj temperaturi u odnosu na želatin.

Sastav: 100% prah Agar Agar dobijen iz Gelidium alge

Na?in upotrebe: Koristi se 1% u odnosu na koli?inu vode (1g/100ml). Prije upotrebe prah razmutiti u malo vode (da nije vrela), zatim u odgovaraju?oj koli?ini vode kuvati pet do sedam minuta. Kod pripreme jela u kojima ?ete koristiti agar-agar možete dodati i sve ostale sastojke osim dodavanja vode. Jedini uslov je da temperatura vode u kojoj je prah otopljen ne smije biti ispod 50 stepeni. Nakon što ste dodali sve sastojke u rastvor vode i agar agar praha - smjesu ostavite da odstoji kako bi o?vrsnula.

Agar agar se koristi za zgušnjavanje umaka, marmelada, krem supa, sladoleda, za pripremu namaza, krema i glazura.

Na?in proizvodnje: Bez laktoze, Non Gmo, Vegan, Vegetarian

*Posebno brinemo o ta?nosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Me?utim, kako se propisi o proizvodnji hrane ?esto mijenjaju može doc?i do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebate pro?itati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici.*Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.*

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.