

Agar agar prah 70g



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

7,09 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa: [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 najčešće se koristi kao veganska alternativa želatinu. Zbog velike količine vlakana koristi se i kao laksativ. U odnosu na želatin Agar Agar ima mnogo veću moć želiranja i stabilniji je na sobnoj temperaturi u odnosu na želatin.

Sastav: 100% prah Agar Agar dobijen iz Gelidium alge

Način upotrebe: Koristi se 1% u odnosu na količinu vode (1g/100ml). Prije upotrebe prah razmutiti u malo vode (da nije vrela), zatim u odgovarajućoj količini vode kuvati pet do sedam minuta. Kod pripreme jela u kojima ćete 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 očvrstnula.

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

Način proizvodnje: Bez laktoze, Non Gmo, Vegan, Vegetarian

Svi proizvodi: Agar agar prah 70g

*Posebno brinemo o tažnosti informacija o proizvodima na našoj web stranici. Međutim, kako se propisi o proizvodnji hrane često mijenjaju može doći do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebate pročitati 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.