Limuntus





Ocjena:Neocjenjeno
Cijena
0,45 €

0,45 €

Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod

Proizvo?a?:Roba na mjerenje (1 kom 100 gr)

Opis

Limuntus je slaba kiselina koja se prirodno javlja u širokom rasponu voc?a i povrc?a. Ima kiseli ukus i nema mirisa. Limuntus se ?esto koristi kao konzervans u hrani i kozmeti?kim proizvodima. Kod kuc?e se limuntus može koristiti za pravljenje sireva, džemova, konditorskih proizvoda i deserta.

Kako se koristi:

Limuntus je svestran sastojak ostave. Može se dodati u recepte da bi dali kisjeli ukus. Izvrsna je zamjena za limunov sok ili sirc?e ako želite kiselost bez ovih specifi?nih ukusa i mirisa ili ako želite da izbjegnete višak te?nosti u receptu. Popularan je u mnogim azijskim jelima za uravnoteženje slatkih i slanih ukusa.

Rastopite ½ ?ajne kašike ovog praha u 2 kašike vode kao zamjenu za 2 kašike limunovog soka u receptima za sir. Limuntus se može koristiti za pravljenje mekih sireva uklju?ujuc?i rikotu, mocarelu i paneer ili domac?i jogurt i kefir. Tako?e ga možete koristiti u veganskom siru.

Kao konzervans limuntus se može dodati u džem i voc?e ili povrc?e u teglama. Limuntus se može koristiti u domac?em sladoledu kao emulgator da se sprije?i da se odvoji, ili u karamelama i namirnicama kako bi se zaustavila kristalizacija šec?era.

*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. Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i lije?enju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagode obratite se svom ljekaru, terapeutu, homeopati. *Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.*

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.