

Limuntus



Ocjena:Neocjenjeno

Cijena
0,45 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvođa?:[Roba na mjerjenje \(1 kom 100 gr\)](#)

Opis

Limuntus je slaba kiselina koja se prirodno javlja u širokom rasponu voća i povrća. Ima kisel ukus i nema mirisa. Limuntus se često koristi kao konzervans u hrani i kozmetičkim proizvodima. Kod kuće 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 kisel ukus. Izvrsna je zamjena za limunov sok ili sirće ako želite kiselost bez ovih specifičnih ukusa i mirisa ili ako želite da izbjegnute višak tečnosti u receptu. Popularan je u mnogim azijskim jelima za uravnoteženje slatkih i slan ukusa.

Rastopite 1/2 čajne 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 uključujući rikotu, mocarelu i paneer ili domaći jogurt i kefir. Također ga možete koristiti u veganskom siru.

Kao konzervans limuntus se može dodati u džem i voće ili povrće u teglama. Limuntus se može koristiti u domaćem sladoledu kao emulgator da se spriječi da se odvoji, ili u karamelama i namirnicama kako bi se zaustavila kristalizacija šećera.

Posebno bismo o bilo kojoj informaciji o proizvodima na našoj web stranici. Međutim, kako se propisi o proizvodnji hrane često mijenjaju, možemo doći do promjena u sastavu hrane, hranjivih materija ili alergena, prehrambenih informacija itd. Uvijek trebale pročitati etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i liječenju. Za ozbiljnija zdravstvena stanja i nelagodje obratite se svom ljekaru, terapeutu, homeopatu. *Slika proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.