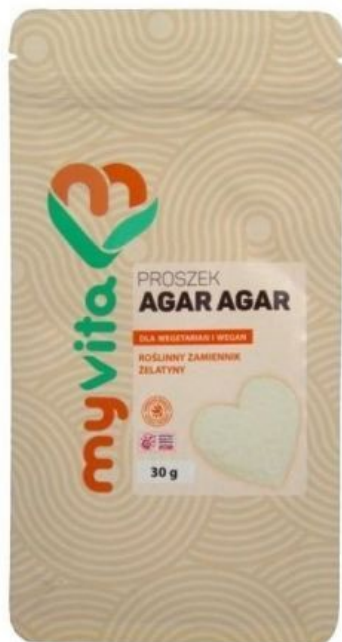


MyVita Agar proszek, - 30g



Cena: 8,90 PLN

Opis słownikowy

Dawka

Opakowanie

Producent

Substancja czynna

Opis produktu

O produkcie

Opis produktu

Agar-agar stanowi doskonałą alternatywę dla żelatyny wołowej. To naturalna substancja żelująca pozyskiwana z roślin (krasnorostów) i z tego względu może być spożywana przez wegan i wegetarian. Agar nie ma smaku ani zapachu. Posiada silne właściwości żelujące (tężeje nawet w temperaturze pokojowej) i może być wykorzystywany między innymi do robienia dżemów czy galaretek.

Zastosowanie

Naturalna substancja żelująca do żywności idealna dla wegan i wegetarian, do stosowania jako zamiennik żelatyny wołowej.

Sposób użycia

Stosować w proporcji 7 g proszku na 1 litr płynu.

Rozpuścić odpowiednią ilość proszku i dodać do płynu.

Całość gotować przez 5-10 minut doprowadzając do całkowitego rozpuszczenia się proszku.

Agar można wielokrotnie rozpuszczać i za każdym razem będzie wykazywał właściwości żelujące, dlatego w razie zbyt małego stężenia przetworu można go ponownie rozpuścić i dodać więcej proszku.

Składniki

Agar w proszku (E 406).

Ważne wskazówki

Przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze pokojowej, w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w sposób niedostępny dla małych dzieci.

Produkt może zawierać gluten, soję, orzechy arachidowe (i inne orzechy), sezam oraz gorczycę.

Zawartość netto

30 g

Dodatkowe informacje
Produkt odpowiedni dla wegetarian i wegan.

Producent
Proness
ul. Nowodworska 17
59-220 Legnica