

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/agar-chef-ingredients-500-g-do-tworzenia-kruchych-galaretek-do-zelowania-p-33.html>



AGAR - Chef ingredients 500 g Do tworzenia kruchych galaretek, do żelowania

Cena	215,25 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	CH001/500
Kod producenta	CH001

Opis produktu

TEKSTURA AGAR 500 G CHEF INGREDIENTS

Agar pozyskiwany z krasnorostów. Idealny do kruchych galaretek. Wykazuje dużą odporność na ciepło do 90 C. Termo odwracalny.

Słabo żeluje w środkach kwasotwórczych. Nie jest odporny na zamarzanie.

Rozpuszczać w zimnej wodzie, mieszać blenderem. Nie wymaga podgrzewania do uzyskania procesu sferyfikacji.

Zastosowanie w kuchni molekularnej:

- do żelowania
- do wykonywania kruchych galaretek
- do wykańczania deserów, oraz dań mięsnych

Produkt zapakowany w puszkę jak na zdjęciu.

waga netto: 500 g

Produkt zapakowany w puszkę jak na zdjęciu.

brand: CHEF INGREDIENTS

Wszystkie produkty w naszej ofercie posiadają certyfikaty oraz pełny opis , nr partii oraz datę przydatności do spożycia.

DYSTRYBUCJA SYNCHRO
POLSKA UL. NASIENNA 8
91-231 ŁÓDŹ
TEL 603 747 100