

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/calcium-sphere-500-g-chef-ingredients-wspolnie-z-alginem-sferyfikuje-mleczan-wapnia-do-kuchni-molekularnej-p-10.html>



CALCIUM SPHERE 500 g - Chef ingredients. Wspólnie z Alginem Sferyfikuje. Mleczan Wapnia do kuchni molekularnej.

Cena	85,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	CH007/500
Kod producenta	CH007

Opis produktu

CH007 CALCIUM SPHERE CHEF 500 g

MLECZAN WAPNIA DO SFERYFIKACJI

Calcium ma zasadnicze znaczenie w reakcji z alginem, wspólnie sferyfikują.

Jest to idealny reagent dzięki wysokiej rozpuszczalności w wodzie. Posiada zdolność do sferyfikacji zależnie od zawartości wapnia.

Ma dużą zdolność do pochłaniania wilgoci z produktów.

Charakterystyka :

- produkt w postaci granulatu
- posiada zdolność sferyfikacji z alginem
- duża zdolność do pochłaniania wilgoci
- bardzo dobra rozpuszczalność w wodzie

Zastosowanie w kuchni molekularnej:

- do sferyfikacji
- do produkcji sera

Produkt zapakowany w puszkę jak na zdjęciu.

W ofercie mamy również mniejsze gramatury np 100 g doypack

opakowanie: Puszka 500 g

Brand: CHEF INGREDIENTS

kraj pochodzenia: POLSKA

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