

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/kappa-500-g-chef-ingredients-tworzy-twarde-zele-z-krucha-stuktura-karagen-z-krasnorostow-p-8.html>



KAPPA 500 g - Chef ingredients. Tworzy twarde żele z kruchą strukturą., Karagen z krasnorostów.

Cena	135,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	CH002/500
Kod producenta	CH002

Opis produktu

CH002 KAPPA CHEF 500 g

Naturalny produkt pozyskiwany z krasnorostów, karagen (głównie z Chondrus i rodzajów morskich). Kappa tworzy żel z twardą i kruchą strukturą.

Następuje bardzo szybka żelifikacja, co pozwala „powlekać” produkty. Raz żelowana potrafi wytrzymać temperatury do około 60°C

W kwasowych substancjach traci część właściwości żelujących.

Sposób użycia:

Należy zblendować w zimnym, następnie zagotować. Następuje szybkie żelowanie.

Zastosowanie w kuchni molekularnej:

- do produkcji twardych żeli
- do produkcji żeli z kruchą strukturą
- do wykańczania deserów, oraz dań mięsnych
- do produkcji żelowej galaretki
- do produkcji przetworów z owoców
- do produkcji jogurtów, serów,
- do produkcji koncentratów

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