

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/lota-500-g-chef-ingredients-tworzy-miekkie-zele-przeznaczony-do-produktow-mlecznych-p-9.html>



LOTA 500 g - Chef ingredients. Tworzy miękkie żele, przeznaczony do produktów mlecznych.

Cena	135,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	CH003/500
Kod producenta	CH003

Opis produktu

CH003 LOTA CHEF 500 g

NATURALNY ŚRODEK ŻELUJĄCY

Naturalny produkt pozyskiwany z krasnorostów. Ma bardzo specyficzne cechy do stosowania na zimno jak i na ciepło, daje miękkie żele. Przeznaczony głównie do produktów mlecznych. Rozpuszczać w zimnym i podgrzać do 80 C. aby uzyskać efekt żelowania. miękkie żele nie tworzą się jeśli Lota jest mieszany.

LOTA MA BARDZO SPECYFICZNE WŁAŚCIWOŚCI I DAJE MIĘKKIE ŻELE

MOŻE BYC UŻYWANY DO TWORZENIA CIEPŁEGO ŻELU

Charakterystyka :

- produkt w postaci proszku
- tworzy miękkie żele
- tworzy ciepłe żele
- rozpuszczalny w zimnej wodzie następnie trzeba podgrzewać do 80 C aby uzyskać żelowanie.

Lota tworzy miękkie galaretki, pochodzenia roślinnego, najlepiej reaguje z produktami mlecznego pochodzenia, struktura "budyniowa".

Nadają się również do ESPUM (espuma - piana z syfonu) na bazie mleka np. espuma capuccino lub espuma serowa.

Zastosowanie w kuchni molekularnej:

- do produkcji miękkich żeli
- do produkcji żeli z miękką strukturą
- do wykańczania deserów, oraz dań mięsnych
- do produkcji żelowej galaretki
- do produkcji przetworów z owoców
- do produkcji jogurtów, serów,

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