

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/maltoo-1000-g-chef-ingredients-do-absorbcji-tluszczow-w-kuchni-molekularnej-p-32.html>



MALTOO 1000 g - Chef ingredients. Do absorbcji tłuszczów w kuchni molekularnej

Cena	369,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	CH056
Kod producenta	CH056

Opis produktu

CH056 MALTOO 1 KG CHEF INGREDIENTS

Tekstura Maltoo jest produktem na bazie maltodekstryny, czyli węglowodanów uzyskanych z cząsteczek skrobi w tym przypadku z tapioki. Posiada niskie właściwości słodzące i nie jest kaloryczna. Stosuje się ją jako substancję zwiększającą objętość. Absorbuje tłuszcz dzięki czemu przy jej użyciu można zrobić np.puder z oliwy.

Opakowanie: wiadro

waga netto: 1000 g

Zastosowanie w kuchni molekularnej:

- do absorbcji tłuszczów
- wykonywanie pudru z oliwy

Produkt zapakowany w pojemnik jak na zdjęciu.

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