

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/ph-control-800-g-chef-ingredients-do-wyrownywania-kwasowosci-w-produktach-spozywczych-p-31.html>



PH CONTROL 800 g - Chef ingredients. Do wyrównywania kwasowości w produktach spożywczych

Cena	79,95 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	CH008/500
Kod producenta	CH008

Opis produktu

PH CONTROL 800 g - Chef ingredients.

Do wyrównywania kwasowości w produktach spożywczych

Tekstura PH Control (cytrynian trisodowy) wyrównuje kwasowość przy zbyt niskim PH produktu. Produkt wytwarzany z cytrynianu sodu, uzyskiwany głównie z owoców cytrusowych. Zwykle stosowany w przemyśle spożywczym w celu uniknięcia ciemnienia owoców i warzyw. Łatwo się rozpuszcza i działa natychmiast.

Pojemność: 800 g

Opakowanie: puszka

Zastosowanie w kuchni molekularnej:

- do wyrównania kwasowości w produktach
- zapobiega ciemnieniu owoców
- do zastosowania w pastach w celu uzyskania jasnego koloru

Produkt zapakowany w puszkę 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