Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 14:33

Link do produktu: https://b2b.twardyorzech.pl/agar-50g-p-886.html



AGAR 50g

Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**AGARLUZ50G**
Kod EAN	**5905514048157**
Wartość energetyczna	**1233 kJ / 294 kcal**

Opis produktu

Agar 50g

Agar jest wykorzystywany jako naturalny, bezsmakowy, bezpieczniejszy od żelatyny środek żelujący. Jest on stosowany przy produkcji słodyczy, ptasiego mleczka, galaretek, dżemów i innych produktów spożywczych.
Rozpuszcza się w wodzie w temperaturze ok. 90 stopni C.

Stosowanie:
Poniżej 5g/kg: napoje mleczne, sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe.
Poniżej 6g/kg: desery mleczne
Poniżej 10g/kg: dżemy, galaretki, marmolady, margaryny niskotłuszczowe
Poniżej 12,5g/kg: serki twarogowe termizowane

Kraj pochodzenia:: **Włochy**
Wartość energetyczna: **1233 kJ / 294 kcal**
Węglowodany(w tym cukry): **38,2 g (3,1 g)**
Tłuszcze(w tym nasycone): **5,9 g (2 g)**
Białko: **44,7 g**
Sól: **2,03 g**