



<https://luzem.eu>
662609436
sklep@luzem.eu



Agar-agar, cena za 50 g

Kod EAN: 97

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

11,00 PLN

Opis produktu

AGAR

Agar, guma agar, morska żelatyna - pod takimi nazwami występuje substancja żelująca agar-agar. To jeden z tych produktów, o których wiele osób nawet nie słyszało, a i w sklepie niełatwo go dostać. Niepokój, a nawet niechęć, może dodatkowo wzbudzać fakt, że agar pozyskiwany jest z glonów, a na etykietach spożywczych widnieje jako E406.

“Żelatyna” z morza

Agar-agar jest produktem całkowicie naturalnym, dlatego stanowi popularny zamiennik żelatyny w diecie wegan. Proszek ten pozyskuje się z krasnorostów wydobywanych u wybrzeży Japonii, a coraz częściej także innych zakątków świata. Zwiększony popyt na agar spowodowany jest jego ciekawymi właściwościami oraz większym niż kiedykolwiek wcześniej zainteresowaniem dietą roślinną.

Agar do gara!

W przeciwieństwie do swojego odzwierzęcego odpowiednika agar jest całkowicie bezbarwny i bezwonny. Po zastygnięciu może być wielokrotnie podgrzewany do postaci płynnej. Dodatkowo zawiera sporo błonnika i nie wymaga chłodzenia przygotowanej z niego potrawy w lodówce. Poza galaretkami, konfiturami i innymi słodkościami wykorzystuje się go także w farmaceutyce i kosmetyce, jako środek wspomagający odchudzanie oraz składnik preparatów pielęgnacyjnych.

Naturalna wegańska substancja żelująca do żywności

Przykładowy sposób użycia:

Galaretka z agaru:

Na 1 szklankę płynu (np. soku owocowego) użyć 1 łyżeczki agaru. Agar rozpuścić w płynie o temperaturze 85 - 95 st.C.

Galaretka zacznie tężeć w temperaturze około 30 st.C. W razie potrzeby galaretkę można ponownie rozpuścić.

Podane proporcje są proporcjami orientacyjnymi.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Składniki

Agar

Możliwe naturalne odchylenia.

**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam*, *migdały*, produkty zawierające *gluten*, różne *orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.

Indeks