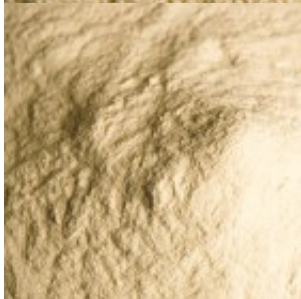
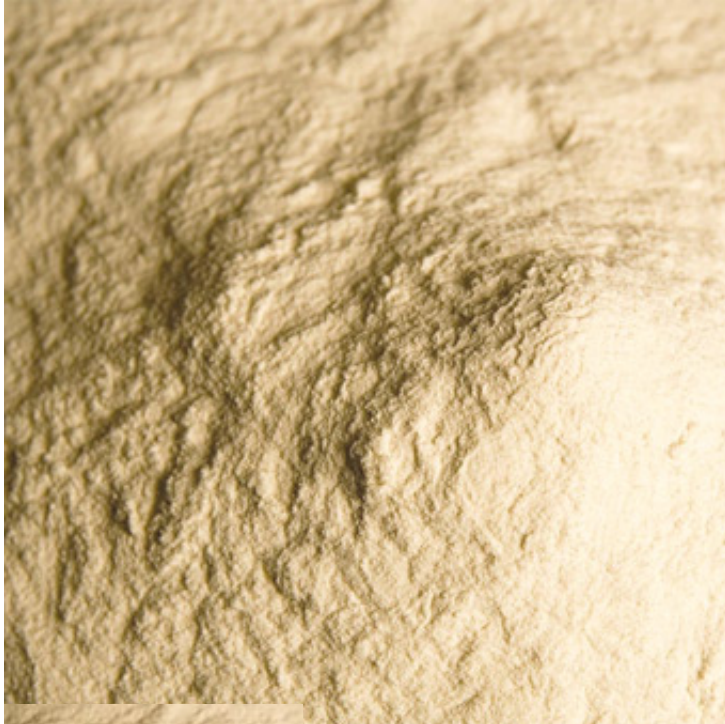


Agar-Agar Želatina 850, mořské řasy, prášek E406 150g



Přírodní čistě rostlinný polysacharid z mořské řasy tengusa, bílý, lehce nažloutlý prášek.

~~Cena~~ ~~199,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 169,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Agars850, mořské řasy, prášek - E406

Agar označovaný také jako agar-agar nebo kanten, je přírodní čistě rostlinný polysacharid vyskytující se v červených mořských řasách v oblasti Japonska, Indie a Nového Zélandu.

Použití: Díky své vysoké želírující schopnosti se používá jako náhražka želatiny. Rozpouští se při teplotě 85°C a narozdíl od želatiny tuhne již při 40°C, není tedy nutné výsledný produkt dávat do lednice.

Agar vzniká povařením **mořské řasy tengusa**, vzniklý vývar má po vychlazení gelovitou konzistenci až nakonec ztuhne. Vzniklá hmota se suší, krájí a mele na výsledný prášek.

Vzhled a barva: bílý, lehce nažloutlý prášek.

Složení: 100% mořské řasy

Výsledný gel

Vzhled a barva výsledného gelu: průhledný, čirý gel

Vůně a chuť: bez chuti a bez zápachu

Síla gelu: 880 g/cm²

Dávkování: 4g - 15g agaru na 1 litr vody dle požadované pevnosti výrobku. Agar zamícháme do studené vody a přivedeme k varu na 3-5 minut.

Stejně jako želatina tak i agar netuhne za přítomnosti enzymů z čerstvého ovoce, jako je kiwi, papája, ananas, mango či broskve. Raději je nepoužívejte čerstvé ale kompotované.

Pozitivní účinky:

je bohatým zdrojem vápníku, jódu a železa a kyseliny listové z výživového hlediska je agar rozpustná vláknina a ta je důležitá pro zdravou střevní mikroflóru

je nekalorická, díky tomu, že neobsahuje prakticky žádné bílkoviny, tuky ani cukry

Země původu: Itálie

Hmotnost: 150g
