

Glukonolaktát (kalcium glukonát a laktát) Sosa E578,
E270 500g



Glukonolaktát (kalcium glukonát a laktát) Texturovač od Sosa E 578, E 270 pro výrobu bublin.
EAN: 8401000000000
Cena: 1016,00 Kč
Prodejní cena se slevou
CENA (S DPH): 1016,00 Kč
Sleva

[Ask a question about this product](#)
Výrobce [Bosfood](#)

Popis výrobu kuliček (bublin). Inverzní kuličky (kalcin v alginátu) jsou vhodné pro všechny potraviny se zvýšeným obsahem vápníku, jako je např. feta nebo mozzarella, protože to vám poskytne mnohem lepší pocit v ústech a mnohem lepší kousnutí než normální sferifikace (alginát v kalciku)!

Glukonolaktát je rozpustný za studena. Glukonát vápenatý E578, laktát vápenatý E270.

Dávkování: 20 g / kg.

Skladujte v chladu a suchu.

Charakteristika: Neobsahuje žádné nutriční hodnoty.

Odpovědní podnikatelé: Sosa Ingredients, S.L., Pol. Ind. Sot d'Aluies s/n, 08180 Moia
Barcelona, Španien. Prodejce v ČR: Toppotraviny.cz s.r.o., IČ:24809594, DIČ:CZ24809594, Praha
5.

Přepravní hmotnost: 0,594 kg

Země původu: ES

Organický: Ne
