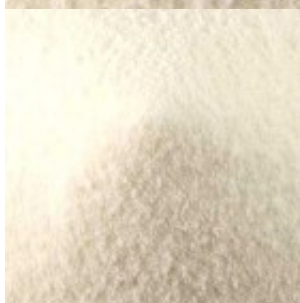


Trehalóza cukr, smažení v cukrové vodě, zmrazení 1kg



Trehalóza málo sladký cukr pro smažení v cukrové vodě nebo pro zmrazení. Trehalóza cukr je disacharid (dvojitý cukr), který je vyroben z rostlinného škrobu.

~~Cena základní 1039,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1039,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Trehalóza (Trehalosa) cukr je disacharid (dvojitý cukr), který je vyroben z rostlinného škrobu. Má nižší sladící účinek (cca 45%) než normální cukr. V porovnání s jinými cukry je trehalóza odolná chemicky, tepelně a vůči kyselinám. Trehalóza chrání buňky před poškozením od ledových krystalů v mrazu a procesech zmrazování potravin.

Použití při výrobě zmrzliny, pečiva, cukrovinek, ovocných přípravků, marmelád, omáček, hořčic a čokolády. Smažení v cukrové vodě: 3.5:1 dílů cukru a vody, přiveďte k varu při teplotě 110 °C-125 °C. Pokud je to možné, použijte vysokou úzkou nádobu!

Země původu: Japonsko

Složení: tapiokový škob (trehalóza).

Uchovávejte na suchém místě.

Alergeny: lepek, vajíčka, vlnčí bob, sója, mléko.

Odpovědní podnikatelé: BOS FOOD Duesseldorf Lebensmittel Großhandel GmbH, Gruenstr. 24 c, 40667 Meerbusch, Deutschland.

Nutriční hodnoty na 100g

Kalorická hodnota 1509 kJ/355 kcal

Tuk 0 g

z toho nasycené mastné kyseliny 0 g

sacharidy 89 g

z toho cukry 89 g

Bílkoviny 0 g

sůl 0 g
