

FunCakes – Agar Agar 50g

Az **agaragar** egy természetes, növényi eredetű termék, mely a zselatinhoz hasonló por állagú **zselésítő anyag**, azonban nem tartalmaz állati eredetű anyagokat, így a vegánok számára is megfelelő a felhasználása.

A vörösmozzatokból nyert agaragar sűrítőanyagként és zselésítő anyagként használható a konyhában, használhatjuk aszpikokba, lekvárokba és más cukrászati ételekbe.

Felhasználási javaslat:

1 liter vízhez 8 gramm agaragar elegendő.

Hideg vízben oldjuk fel az agaragart, majd kezdjük el forralni. Ha elkezd habzani állítsuk le a melegítést és hagyja kihűlni.

Miután kihűlt önthetjük a gyümölcsre vagy az aszpikra.

Összetevők:

Agaragar, sűrítőanyag: E406.

HALAL tanúsítvánnyal rendelkezik.

Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

Energiaérték:	720 KJ
	172 kcal
Zsír:	0,1 g
- Ebből telített zsírsav:	0 g
Szénhidrát	0,4 g
- Ebből cukor:	0 g
Fehérje:	0,1 g
Só:	0 g