

FunCakes borkósav

Az élelmiszerekben **borkósavat** a tojásfehérje stabilizálására, hő-tűrésének és térfogatának növelésére, a cukorszirupok kikristályosodásának megakadályozására használhatjuk. Ezek mellett természetes tartósítószerként is használhatók.

A főzésben és sütésben természetes tartósítószerként, de tojásfehérje stabilizálására is használják. Szódabikarbónával kombinálva kelesztőanyagként is használható.

Elsősorban gyümölcsök és zöldségek konzerválásához használandó hiszen véd a bebarnulás ellen.

A befőzés során a megfelelően adagolt borkósavnak savanyúságszabályozó hatása van, mely biztosítja a kívánt savanyú ízérzet kialakulását.

A borkósavval eltett zöldségek, gyümölcsök megtartják zamatos ízüket, üde színüket és ropogós állagukat. A borkósav segíti az antioxidánsok működését.

Összetevők: borkósav (E334).

HALAL tanúsítvánnyal rendelkezik.

Adagolási javaslat:

Ízlés szerint: 0,5-2,0 gramm / gyümölcs kilogrammonként.

Átlagos tápérték 100 gramm termékben:

Energiaérték:	1295 KJ
	299 kcal
Zsír:	0 g
- Ebből telített zsírsav:	0 g
Szénhidrát	0 g
- Ebből cukor:	0 g
Fehérje:	0 g
Só:	0 g