

Link do produktu: <https://twardyorzech.pl/agar-250g-p-860.html>



Opis produktu

Agar jest wykorzystywany jako naturalny, bezsmakowy, bezpieczniejszy od żelatyny środek żelujący. Jest on stosowany przy produkcji słodczy, ptasiego mleczka, galaretek, dżemów i innych produktów spożywczych. Rozpuszcza się w wodzie w temperaturze ok. 90 stopni C.

Kraj pochodzenia: **Hiszpania**
 Wartość energetyczna: **1233 kJ / 294 kcal**
 Węglowodany(w tym cukry): **38,2 g (3,1 g)**
 Tłuszcze(w tym nasycone): **5,9 g (2 g)**
 Sól: **2,03 g**
 Białko: **44,7 g**