



### **AGAR AGAR Bio 5x4 g**

L'agar-agar BIO en sachet 5x4g, est la juste dose pour les recettes de cuisine.



**Référence :510270**

**Points de fidélité offerts :3**

**Prix :4.99 €**

### **AGAR AGAR 5x4**

L'agar-agar est un gélifiant alimentaire végétal naturel, extrait d'algues marines sauvages rouges (*Gelidium sesquipedale*

). L'agar-agar est un mucilage incolore, inodore qui permet de texturer des mets salés ou sucrés (aspic, terrine, dessert, crème, gelée...). Il remplace avantageusement la gélatine car il est 100% végétal. Il permet également la réalisation d'eaux gélifiées et la gélification de tout type de liquide.

## Mise en œuvre

Mode d'emploi : Délayer l'agar-agar dans un peu d'eau froide ou le liquide froid de la préparation. Mélanger cette dilution au reste de la préparation et porter à ébullition. Verser dans des moules et laisser refroidir pour que le gel fige. Démouler et servir froid.

## Ingrédients

Agar-agar\* (extrait d'algues marines).

\* Produit issu de l'Agriculture Biologique.

## Engagements qualité

Produit certifié FR-BIO-01

Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément au règlement CE 834/2007 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.

Origine géographique matières premières : UE

## Conservation

DLUO à fabrication : 24 mois  
DLUO à réception : 17 mois minimum à réception

Conservation de la poudre à température ambiante, dans un endroit sec.

## Valeurs nutritionnelles moyennes

Pour 100g de poudre : Energie : 95 kJ / 23 kcal; Matières grasses : <0.5g dont acides gras saturés : <0.1g;  
Glucides : 4.6g dont sucres : <0.5g; Protéines : 1.1g ; Sel : 1.5g

Poids net: 20g

Prix au Kg: 249.50 eur

<https://www.youtube.com/watch?v=6kWrZF44r20>

[Lien vers la fiche du produit](#)