

Agar Agar - sac de 25 Kg

Agar Agar conventionnel en vrac sac de 25 kg



Référence : AA25CKG

Points de fidélité offerts : 725

Agar Agar conventionnel vrac, en sac de 25 kg

L'Agar Agar par son goût neutre est connu pour être utilisé comme gélifiant et stabilisant végétal. Il remplace ainsi la gélatine animale dans des préparations culinaires (gelée, confiture, flan, sorbets...).

Il peut également servir d'empreintes dentaires, milieux de culture en microbiologie etc.

Tarif de gros Agar Agar conventionnel en vrac en sac de 25 kg

Poids net : 25 kg

Prix au kg : 48 €/kg

[Lien vers la fiche du produit](#)