



AGAR AGAR 3 sachets de 50g

Gélifiant végétal - Extrait d'algues marines - Agar-agar BIO origine FRANCE - 3 sachets de 50g



Référence :510120*3

Points de fidélité offerts :17

Prix :17.95 €

AGAR-AGAR 3 sachets de 50g

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

Dilution à froid de la poudre avant ébullition.

Délayer l'agar-agar dans un liquide froid et porter à ébullition votre préparation. La gélification s'opère au refroidissement. Dose moyenne pour une texture agréable : 4 g par litre (les quantités sont à adapter selon les préparations).

Conseils d'utilisation

L'agar-agar est obtenu à partir d'algues marines fraîches séchées au soleil et au vent. 100% végétal et naturel, il remplace

avantageusement la gélatine. L'agar-agar est très pratique en cuisine : il permet de donner la consistance et la texture idéale aux sauces, purées de fruits, aspics de légumes, flans, charlottes... Augmenter la quantité d'agar-agar si la préparation est acide.

Pour les confitures, ajouter en fin de cuisson l'agar-agar préalablement délayé à froid et attendre la reprise de l'ébullition avant de couper le feu.

Ingrédients

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

* Produit issu de l'agriculture biologique.

Engagements qualité

Produit certifié FR-BIO-01 – ORIGINE FRANCE

100% VÉGÉTAL
SANS GLUTEN

Conservation

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

Une fois le sachet ouvert, bien le refermer et le conserver à l'abri de l'humidité. Poids net : 150g Prix au Kg:

119,66 eur <https://www.youtube.com/watch?v=6kWrZF44r20>

[Lien vers la fiche du produit](#)