AGAR-AGAR EN STICK BIO DE 6*2 GRAMMES



Marque : Thalado Comptoir des Algues
Référence : AGA6X2

Prix : 3.90€

Descriptif :

L'agar-agar est un produit extrait d'algues marines, principalement de genres Gelidium, Gracilaria et Pterocladia. Il est utilisé comme agent gélifiant dans l'industrie alimentaire, en particulier pour la préparation de desserts, de confitures, de gelées et de produits végétariens.

L'agar-agar est une alternative naturelle à la gélatine animale et possède de nombreux avantages. Il est riche en fibres, pauvre en calories et ne contient pas de graisses ni de protéines. De plus, il est soluble dans l'eau chaude et forme un gel ferme même à faible concentration.

Pour l'utiliser, il suffit de le diluer dans de l'eau bouillante, de le laisser refroidir et de l'incorporer ensuite à la préparation à gélifier. Il est important de respecter les dosages recommandés, car l'excès d'agar-agar peut rendre le gel trop ferme.

En ce qui concerne les bienfaits pour la santé, l'agar-agar est souvent considéré comme un aliment prébiotique, c'est-à-dire qu'il favorise la croissance des bonnes bactéries dans l'intestin. Il est également utilisé pour ses propriétés laxatives et peut aider à réduire le cholestérol et la glycémie.

Cependant, il est conseillé de consulter un professionnel de la santé avant d'ajouter de l'agar-agar à son régime alimentaire, surtout en cas de problèmes de digestion ou de santé. Il peut provoquer des effets indésirables tels que des ballonnements, des flatulences ou des complications intestinales chez certaines personnes.

En résumé, l'agar-agar est un gélifiant naturel extrait d'algues marines, largement utilisé dans l'industrie alimentaire. Il offre une alternative végétarienne à la gélatine animale et présente des avantages pour la santé, mais il convient de l'utiliser avec précaution et sous la supervision d'un professionnel de la santé.

Cet agar est sélectionné pour sa qualité de gel, 8 fois plus fort que la gélatine, c'est la solution végétale et marine pour les desserts, confitures, gelées et entremets...

6 x 2 g

Poids net : 12 G

Liste INCI : 100% Agar-agar* extrait d'algues marines (Gelidium).
* Issu de l'agriculture biologique

Lien vers la fiche du produit