



- 1885 -

• SAINTE LUCIE EXCELLENCE •

Agar agar Gélifiant végétal



Poids Net : 270g

PCB : 4

EAN code : 3162050084304

> L'agar agar est un **gélifiant végétal obtenu à partir d'algues rouges**. C'est un produit végétal **100% naturel** qui donne un **goût neutre** à vos préparations.

> L'agar agar apporte une **gélification plus ferme que la gélatine**.

> Idéal dans les recettes de gelées, bavaoises, mousses, confitures, confiseries et entremets.

> **Dosage conseillé** : 4 g par litre /kg de préparation

> **Conseil d'utilisation** : Diluez l'agar agar dans un peu d'eau ou liquide de la préparation. Mélangez ensuite à votre préparation puis portez à ébullition (85°C) pendant 5 minutes. Mélangez bien. Laissez ensuite votre préparation tiédir. Hors du feu, la gélification va s'opérer grâce au refroidissement.



www.saintelucieexcellence.fr

<https://fr.linkedin.com/company/sainte-lucie>

5 rue des Chèvrefeuilles - 60100 Creil
France