



AGAR 50 G RINCON NATURAL
<p>Beneficios principales: El Agaragar es un agente gelatinizante y espesante 100% de origen vegetal obtenido a partir de las paredes celulares de algunas especies de algas rojas</p> <p>Es muy utilizado en la cocina macrobiotica. Entre las propiedades que se le otorgan al Agar es que puede ser utilizado como gelatinizante vegano, espesante para sopas, conservas de frutas, quesos vegetales, helados y otros postres.</p> <p>Tiene un sabor neutro que se adapta al sabor del resto de alimentos con los que se combine</p> <p>Modo de uso o empleo: La sugerencia por litro de preparacion es la siguiente: 2,6 gramos si queremos una mezcla con textura muy blanda. 5 gramos si queremos una textura blanda. De 14 a 16 gramos si queremos una textura mas solida. Los resultados pueden variar en base a la tecnica de preparacion</p> <p>Restricciones: Conservese en un lugar fresco y seco</p> <p>Ingredientes principales: Glucosa Aga</p>
<p>\$173.89MN</p>