

Økologisk Agar-Agar 1kg

Betegnelse: Agar-Agar

Beskrivelse: Gelatinerings- og bindemiddel, ren plantebaseret alternative til gelatine. Egnet til at tykkende sovs, cremer, kageglasur.

Forberedelse: Bland Agar Agar i den kolde væske, opkog og lad koge let i 2 minutter. Til kolde massier: Bland Agar Agar med kold væske i en lille gryde, opkog og lad koge i 2 minutter. Tilføj de kolde ingredienser gradvist og rør ind. Agar-Agar størkner først ved afkøling, den optimale størkningsgrad opnås derfor i køleskabet. Dosering: 1 ts (2g) svarer til ca. 5 blade gelatine, 4g på 0,5l væske/frugter giver en skærefast gelé.

Ingridients: agar agar*

* from controlled organic cultivation
Bemærk: Af juridiske årsager udsteder vi kun ingredienslisten på engelsk. Venligst henvend dig til en engelsktalende betroet person eller brug en oversættelsesfunktion, hvis indholdet er uklart. Bode Naturkost påtager sig ikke ansvar for indholdsmangler eller andre fejl forårsaget af uafhængig oversættelse.

Råkost: Nej
Fairtrade: Nej
Glutenfri: Nej
Veganer: Ja
Superfood: Nej
Naturligt glutenfri: Nej
Plastfri: Nej
Økologisk: Ja
Værdipakke: Ja

Øko-kontrolpunkt: DE-ÖKO-003

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	778 kj
Calorific value kcal	186 kcal
Fat	0.6 g
Of which saturated fatty acids	0.2 g
Carbohydrates	2.2 g
Of which sugar	0.5 g
Fibers	85.3 g
Protein	0.3 g
Salt	0.45 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No

Example Company

Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No