



0309314607

Agar-agar bio 20g

L'agar agar bio est un gélifiant végétal et un liant utilisé pour gélifier les crèmes, les confitures, les gelées et les flans, ou encore des mousses et des espumas. Il peut remplacer la gélatine animale (son pouvoir gélifiant lui est 8 fois supérieur) et permet l'obtention d'une texture plus ferme qu'avec de la gélatine classique. Originaire du Japon, c'est un aliment riche en fibres et faible en calories et ce gélifiant préserve les qualités gustatives et nutritionnelles des fruits.

Patisdecor



L'**agar agar** peut remplacer la gélatine animale (son pouvoir gélifiant lui est 8 fois supérieur) et permet l'obtention d'une texture plus ferme qu'avec de la gélatine classique. Originaire du Japon, c'est un aliment riche en fibres et faible en calories et ce gélifiant préserve les qualités gustatives et nutritionnelles des fruits.

Ingrédients : **Agar agar***

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Produit de la même gamme	
0309314607	Agar agar bio 20g