



0309461854

Acide citrique 20 g

Acide citrique monohydraté E330.

Patisdecor



L'acide citrique est un conservateur naturel qui peut remplacer le citron pour, par exemple, empêcher l'oxydation des fruits et légumes.

Ajouté à tous vos plats, il augmente leur conservation. Intégré dans des boissons, confitures ou des confiseries, il apporte un goût acidulé.

- Aspect : Cristaux, poudre
- Odeur : Inodore
- Couleur : Blanc / crème
- Goût : Acidulé

Mode d'emploi :

À incorporer dans votre préparation en l'état ou à diluer dans un liquide froid.

Conseils d'utilisation :

Conservateur, correcteur de pH (acidifiant), antioxydant, agent levant en pâtisserie.

Dosage :

- de 0,5 à 5 g pour 100 g de préparation (selon utilisation).

Dosage(s) conseillé(s) :

- Préparations en poudre pour crèmes pâtisseries, beurre fondu concentré : 30 à 50 g/kg
- Glaces et crèmes glacées, sorbets et préparations pour : 5 à 10 g/kg
- Boissons alcoolisées et aromatisées à base de raisin ou de pomme, œufs durs saumurés : 3 à 6 g/kg
- Décors, nappages, fourrages des produits de biscuiterie, pâtisserie, confiserie, produits céréaliers ... : 2 à 5 g/kg.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	pot de 20 g
-----------------	-------------

Produit de la même gamme	
0309461854	Acide citrique 20g