



Agar-agar pose 1 kg

Brukes som stabilisator eller fortykningsmiddel i f.eks. sorbet, iskrem, yoghurt, ost, konfekt og bakevarer (bl.a. skumboller, kokosboller). Danner en varmemestabil gel med emulgerende og stabiliserende karakter. Skumboller blir stabile i konsistensen og "korte i bittet".

Varenummer: 77000 | EPD-nummer: | GTIN: 17048750770002



PRODUSENT:
Pals AS

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.pals.no

245 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

Agar agar pulver (E406), utvunnet fra rødalge (Gelidium spp).

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Fisk		●
Egg		●
Melk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Nøtter		●
Sesamfrø		●
Selleri		●
Sennep		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Tyskland
Opphavsland	Tyskland
Varegruppe	Gelatin eller gelékrystaller
Varenummer	77000
EPD-nummer	
GTIN	17048750770002
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	29.08.2017
Oppdatert dato	03.10.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	5 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>