



Dane aktualne na dzień: 01-05-2025 06:07

Link do produktu: <https://www.wegetarianin.pl/guma-guar-200g-p-68.html>



Guma Guar 200g

Cena	9,30 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Glutenex

Opis produktu

Naturalna substancja zagęszczająca.

Wartość odżywcza w 100g:

- Wartość energetyczna: 2331 kJ / 559 kcal
- Tłuszcz: 0,5 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,0 g
- Węglowodany: 88 g,
- w tym cukry: 1,0 g
- Białko: 4,0 g
- Sól: 3,4 g

Maksymalne dawkowanie: 10 g/ 1 kg mąki

Zastosowanie: Najczęściej guma guar jest stosowana jako zagęstnik przy produkcji dżemów, galaretek, żywności bezglutenowej i niskokalorycznej, napojów gazowanych, płatków zbożowych, kaszek, serów homogenizowanych, kremów do smarowania pieczywa, wypieków, produktów mlecznych, fermentowanych produktów śmietanowych i ich substytutów zawierające żywe kultury bakterii, owoców i warzyw suszonych, jadalnych kasztanów w zalewie, pastylek i drażetek odświeżających oddech, a także jako emulgator do sosów i dressingów.

Produkt może zawierać: jaja, mleko, soję, orzechy, orzeszki ziemne, sezam.

Więcej informacji o produkcie na stronie producenta www.glutenex.pl

Masa netto: 200g