IT - INGREDIENTI: agar agar E406. Addensante e stabilizzante insapore utilizzato come sostituto alla colla di pesce nella preparazione di gelatine di frutta, caramelle gommose, marmellate, budini, bavaresi e nel cake design. Modo d'uso: per addensare 250 ml di liquido aggiungere 1 o 2 g di polvere di agar agar a seconda della consistenza che si desidera ottenere. Si versa direttamente su liquido caldo e si cuoce per almeno 3 minuti. Si lascia poi solidificare a temperatura ambiente. *Suggerimento di presentazione.

EN - INGREDIENTS: agar agar E406. Flavourless thickener and stabilizer used in place of gelatine leafs for preparing gelatine fruits, gummy sweets, jams, budini, bavaresi and in cake design. Instructions for use: Add 1 or 2 grams of agar agar powder into 250 ml of liquid according with the compactness you want to obtain. Pour it on the hot liquid and cook it for at least 3 minutes. Leave it set at room - temperature. *Presentation suggestion.

FR - INGREDIENTS: agar agar E406. Epaississant et stabilsant sans saveur utilisé pour remplacer la colle de poisson dans la préparation de gélatines de fruits, de bonbons gommeux, de confitures, de flans, de bavaroises et dans le cake design. Mode d'emploi: pour épaissir 250 ml de liquide, ajouter 1 ou 2 g de poudre d'agar agar selon la consistance que l'on souhaite obtenir. Ensuite, verser directement sur le liquide chaud et cuire pendant 3 minutes minimum. Laisser solidifier à température ambiante. *Suggestion de présentation.

silikomart®

AGAR AGAR

GELIFICANTE VEGETALE PER ALIMENTI
VEGETABLE GELLING AGENT FOR FOOD
GELIFIANT VEGETAL POUR ALIMENTS
PFLANZLICHES GELIERMITTEL
FÜR LEBENSMITTEL

*

OGM FREE

40 g/1.41oz℮

DE-ZUTATEN: Agar Agar E406. Geschmackloses Verdickungsmittel und Stabilisator, verwendbar als Ersatz für Blattgelatine bei der Zubereitung von Fruchtgelatine, weichen Bonbons, Marmeladen, Puddings, Bayrischer Creme und beim Cake Design. Anwendungshinweise: zum Verdicken von 250 ml Flüssigkeit, je nach gewünschter Konsistenz 1 oder 2 g Agar Agar- Pulver hinzugeben. Direkt unter die heiße Flüssigkeit rühren und für mindestens 3 Minuten aufkochen. Anschließend bei Raumtemperatur erstarren lassen. *Servervorschlag.

Lotto/ Batch number/ Lot/ Batch:

Da consumarsi preferibilmente entro il:/ Best before:/ À consommer de préférence avant le:/ Mindestens haltbar bis:

Prodotto per:/ Manufactured for:/ Fabriqué pour:/Hergestellt für: Silikomart srl Via Tagliamento, 78, 30030 - Planiga - Venezia - Italy Tel. +39 041 5190550 Fax +39 041 5190290 shop.silikomart.com

8 051085 019816

10°C - 22°C
53.6°F - 71.6°F

73.106.99.0001 © 2016 - Silikomart all rights reserved