

Link do produktu: <https://bioprzyprawy.pl/lecytyna-sojowa-400-g-p-1093.html>



LECYTYNA SOJOWA 400 g

Cena brutto	119,00 zł
Cena netto	96,75 zł
Numer katalogowy	SMO500-400
Kod producenta	SMO

Opis produktu

LECYTYNA 400 GPodstawowy emulgator , idealny do robienia powietrza"Lecithin znakomity emulgator, idealny produkt do zamiany soków i innych wodnistych produktów w eteryczną piankę oraz przygotowywania puszystych kremów lub sosów bez dodatku śmietany czy masła. Lecithin pozwala, po wymieszaniu z niemalże każdym płynem, ubić ten płyn (najlepiej mikserem) na sztywną i trwałą pianę. Rozpuszcza się na zimno. Bardzo łatwo rozpuszczalna w wodnych substancjach.Zastosowanie w kuchni molekularnej:- do produkcji piany z płynów- do produkcji kremów napowietrzania- do wykańczania deserów, oraz dań mięsnych- do emulgowania sosów- do produkcji pianki bez dodatku alkoholu"