



*Ingredient Chef*

*Novedad*

## Agar-Agar

(E-406)

Agente gelificante de origen vegetal.  
Carragenina naturalmente obtenida de la pared celular de algas marinas.

Ideal para preparación de geles compactos y muy transparentes.

### **Características:**

- Polvo fino y homogéneo
- Ideal para espesar salsas para decoración
- Funciona como gelificante, agente de glaseado, humectante y espesante

### *Más información*

- ✓ Cómodo formato: tarro 600 g
- ✓ Apto para veganos y vegetarianos
- ✓ Aporta gran brillo a las preparaciones
- ✓ El poder de gelificación puede ser desde muy intenso a estructuras cremosas dependiendo del tipo de aplicación y de la dosis.