

**FICHE TECHNIQUE****AGAR AGAR**

Réf info : T4002587

Créée le : 05.08.10 (JC)
Révisée le : 08.07.15 (1) (DD)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Agent texturant largement utilisé dans la cuisine asiatique et permettant d'obtenir des gels fermes et cassants qui tiennent à chaud (à des températures inférieures à 80°C), des gels fermes et cassants, légèrement opaques, non élastiques.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Agar agar

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Cet ingrédient peut se substituer à la pectine ou à la gélatine, mais permet également d'autres applications.

Selon sa concentration, différentes textures peuvent être obtenues :

- Confitures
- Pâtes de fruit
- Gelées de vin, de thé, de yaourt
- Coulis de légumes gélifiés
- Coulis, mousses...

DOSAGE

Entre 0,2 et 1 % maximum en fonction de la préparation et de la force du gel souhaité soit entre 2 à 10g au litre.

Se gélifie à 35°C environ

Point de fusion au-delà de 80°C

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (18°C) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM= 18 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Flacon de 100g

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.