

Kyselina citronová 20g

» ZAHRADA » ZAVAŘOVÁNÍ, nakládání, vinaření, mražení » zavařování, paření

Kód produktu	451749
Hmotnost	0,0220
Dostupnost na hlavním skladě:	>10

Kyselina citronová 20g

» ZAHRADA » ZAVAŘOVÁNÍ, nakládání, vinaření, mražení » zavařování, paření

Dostupné množství na prodejnách:	>10 Zobrazit dostupnost na prodejních Najděte svou prodejnu Nalezeno prodejen: 6 Obchod VLASTA >10
	Dostupnost pro E-SHOP - IHNED Dostupnost pro osobní vyzvednutí na prodejně - IHNED • U Bechyňské dráhy 1505 • +420 608 566 636 • obchod@obchodvlasta.cz • 8:00 - 16:30 OBCHOD VLASTA - Tábor Nedostupné
	Dostupnost pro E-SHOP - do 1 dne Dostupnost pro osobní vyzvednutí na prodejně - do 1 dne • Bechyňské dráhy 1505 • +420 608 566 636 • obchod@obchodvlasta.cz Květinka VLASTA Nedostupné
	Dostupnost pro E-SHOP - do 1 dne Dostupnost pro osobní vyzvednutí na prodejně - IHNED • Husovo náměstí 629, Tábor • +420 736 469 933 • obchod@obchodvlasta.cz • 8:00 - 17:00 Obchod VLASTA - zahrádkářské potřeby Nedostupné
	• Havlíčkova 636, Tábor • +420 608 999 951 • obchod@obchodvlasta.cz • 8:00 - 16:30 Obchod VLASTA - chovatelské potřeby Nedostupné
	Dostupnost pro E-SHOP - do 1 dne Dostupnost pro osobní vyzvednutí na prodejně - IHNED • Havlíčkova 636, Tábor • +420 720 181 415 • obchod@obchodvlasta.cz • 8:00 - 16:30 Obchod VLASTA - Milevsko Nedostupné
	Dostupnost pro E-SHOP - do 1 dne Dostupnost pro osobní vyzvednutí na prodejně - IHNED • Masarykova 281, Milevsko • +420 775 887 537 • obchod@obchodvlasta.cz • 8:00 - 16:30

Kyselina citronová 20g

» ZAHRADE » ZAVAŘOVÁNÍ, nakládání, vinaření, mražení » zavařování, paření

Popis

Kyselina citrónová pro potraviny v prášku. Hodí se na dochucení džemů, ovocných salátů a kompotů. Kyselina citronová podporuje želírovací proces a zvýrazňuje chuť ovoce i zeleniny při zavařování. Je vhodná na dochucení salátů, kompotů a nápojů. Dále je vydatným pomocníkem při odstraňování vodního kamene, např. v kávovarech a rychlovarných konvicích. Běžně používaná v potravinách – kódové označení E330 – jako regulátor kyselosti a současně jako složka prodlužující trvanlivost výrobků. Není to konzervační látka, ale snížením pH zvyšuje trvanlivost části vitamínů a živin. Kyselina citronová je organická sloučenina ze skupiny hydroxykarbolových kyselin, získávaná chemickou syntézou nebo citronovou fermentací očištěného cukru nebo škrobového hydrolyzátu s pomocí plísňových kultur. Zmínky o jejím rakovinotvorném působení nenacházejí žádné potvrzení. Použití kyselina citrónové: Při zavařování ovoce a zeleniny. Na dochucení ovocných salátů, kompotů a salátových zálivek. Na podporu želírovacího procesu při výrobě džemů, marmelád a želé. Na dochucení nápojů. Při odstraňování vodního kamene, např. v kávovarech apod.

Parametry

Výrobce	Zavařování
---------	------------