

Zavařování Kyselina citronová 20g

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

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

Zavařování 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

Zavařování Kyselina citronová 20g

» ZAHRADA » 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
---------	------------