

gelificante vegetal



O que é o Ágar-ágar?

O Ágar-ágar, extraído de algas marinhas, é um substituto 100% vegetal à gelatina de origem animal. A solução mais saudável para preparar sobremesas, pratos salgados e molhos.

A apresentação em pó permite uma preparação instantânea, não conferindo cheiro, cor e sabor aos seus pratos, com um poder gelificante muito superior à gelatina animal, e sem necessidade de hidratação.

Porquê usar Ágar-Ágar em pó doseado em saquetas?

Utilizado na cozinha como gelificante ou espessante em todo o tipo de preparações, doces ou salgadas (gelatinas, pudins, purés, molhos e compotas). O Ágar-ágar em saquetas individuais permite dosear, de forma fácil e cómoda, as quantidades necessárias à elaboração das suas receitas.

DE FÁCIL E RÁPIDA PREPARAÇÃO

1 SAQUETA = 500 ml de líquido



ADICIONAR



FERVER



MEXER



ENFORMAR

Modo de Preparação: Dissolver o conteúdo de uma saqueta de Ágar-ágar num pouco do líquido do preparado (água, leite, sumo, caldos), a frio. Mexer até total dissolução, e de seguida juntar ao restante líquido. Levar ao lume e deixar ferver durante 2-5 minutos. Por fim, incorporar os restantes ingredientes da receita.



Agar Agar

Vantagens do Ágar-Ágar na Alimentação

O Ágar-ágar é um ingrediente natural, sem adição de açúcar e sem glúten, apto para diabéticos, para celíacos e para quem pretende uma alimentação saudável. A sua origem 100% vegetal torna este alimento ideal para a prática de uma dieta vegetariana, em alternativa à gelatina animal. Com 95% de fibra solúvel, é a solução mais natural para dietas de controlo de peso. Pela sua textura suave, permite ser consumido por todas as idades, pois não apresenta problemas no processo de mastigação, deglutição ou digestão.

Gabinete de Apoio ao Consumidor

263 659 453

consumidor@ignoramus.pt

www.ignoramus.pt

facebook.com/marcacemporcento

SOLICITE GRÁTIS FOLHETO INFORMATIVO
POR TELEFONE OU EMAIL



Agar Agar

gelificante vegetal



PREPARAÇÃO DE PRATOS DOCES E SALGADOS



Agar Agar

Ingredientes: Ágar-ágar (gelificante).

Declaração Nutricional (valores médios/100 g): Energia 760 kJ / 190 kcal; Lípidos 0,2 g, dos quais saturados 0 g; Hidratos de carbono 0,2 g, dos quais açúcares 0,2 g; Fibra 95 g; Proteínas 1 g; Sal 0,33 g.

Conservar em local fresco e seco.

Quantidade líquida:

4 x 2 g = 8 g

Lote/Consumir de preferência antes do fim de: (ver embalagem)



Fabricado por:
IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda.
Av. Nossa Sr.ª Guadalupe, n.º 71
213-015 Samora Correia