



# Agar-agar

pour un usage culinaire

## Description :

Gélifiant alimentaire végétal naturel, extrait d'algues marines rouges. L'agar-agar est un mucilage incolore, inodore qui permet de texturer des mets salés ou sucrés (aspic, terrine, dessert, crème, gelée...). Il remplace avantageusement la gélatine car 100% végétal. Peu calorique, il est un atout pour maintenir la ligne tout en se faisant plaisir avec des recettes savoureuses et faiblement énergétiques.

L'agar-agar en sachet bi-poche de 4g, est la juste dose pour les recettes de cuisine. Pour que l'agar-agar n'ait plus de secret, un livre de recettes existe dorénavant chez Nature & Aliments



## Ingrédients :

### Agar-agar (extraits d'algues marines) en poudre.

Produit de la mer, il ne peut avoir l'estampille AB mais est autorisé en BIO.

### Date Limite d'Utilisation Optimale :

**24 mois** à la date de fabrication

**18 mois** minimum à réception

A conserver dans un endroit sec.

## Mode d'emploi :



- ✓ Délayer l'agar-agar dans un peu d'eau froide ou du liquide froid de la préparation.
- ✓ Mélanger cette dilution au reste de la préparation et porter à ébullition.
- ✓ Verser dans des moules et laisser refroidir pour que le gel fige.
- ✓ Démouler et servir froid.
- ✓ Pour réaliser de l'eau gélifiée, mettre 4g d'agar-agar pour 1L d'eau aromatisée.

Conditionnement	Poids net	Poids Brut	Code barre	Emboîtage	Colisage
Sachet 2x4g	8g	11g	3176800 01817	Boîte présentoir de 30 sachets	Carton de 12 boîtes
Sachet 50g	50	54g	3176800 01794	Boîte de 12 sachets	Carton de 6 boîtes
Sac 500g	500g	506g	3176800 01787	1 sac	Carton de 6 sacs

## Valeurs Nutritionnelles moyennes

## Intérêts diététiques

**Protides** 2,70g  
**Lipides** 0,50g  
**Glucides** <0,50g  
**Energie** 15kcal

*Valeurs pour 100g de produit.*

- ☞ Riche en fibres solubles
- ☞ Index glycémique faible donc consommable par tous
- ☞ Fort pouvoir de réplétion (atout dans les régimes minceurs)
- ☞ Action sur le péristaltisme intestinal
- ☞ Garanti **sans OGM et sans traitement d'ionisation**