

Limuntus



Ocjena: Neocjenjeno

Cijena

0,45 €

[Postavi pitanje vezano za ovaj proizvod](#)

Proizvod: Roba na mjerjenje (1 kom 100 gr)

Opis

Limuntus je slaba kiselina koja se prirodno javlja u širokom rasponu voća i povrća. Ima kiseli ukus i nema mirisa. Limuntus se često koristi kao konzervans u hrani i kozmetičkim proizvodima. Kod kuće se limuntus može koristiti za pravljenje sira, džemova, konditorskih proizvoda i deserata.

Kako se koristi:

Limuntus je svestran sastojak ostave. Može se dodati u recepte da bi dali kiseći ukus. Izvrsna je zamjena za limunov sok ili sirčić ako želite kiselost bez ovih specifičnih ukusa i mirisa ili ako želite da izbjegnete višak tehnosti u receptu. Popularan je u mnogim azijskim jelima za uravnoteženje slatkih i slanih ukusa.

Rastopite ½ željne kašice ovog praha u 2 kašice vode kao zamjenu za 2 kašice limunovog soka u receptima za sir. Limuntus se može koristiti za pravljenje mekih sira uključujući rikotu, mocarelu i paneer ili domaći jogurt i kefr. Takođe ga možete koristiti u veganskom siru.

Kao konzervans limuntus se može dodati u džem i voće ili povrće u tegljava. Limuntus se može koristiti u domaćem sladoledu kao emulgator da se spriječi da se odvoji, ili u karamelama i namincicama kako bi se zaustavila kristalizacija šećera.

Posebno brinemo o vašoj sigurnosti i zdravlju. Međutim, kako se propisuju proizvodnji hrane? Često mijenjaju može doći do promjena u sastavu hrane, hranljivih materija ili alergena, prehranbenih informacija itd. Uvjek trebate provjeriti etiketu na proizvodu, a ne da se oslanjate samo na informacije navedene na web stranici. Informacije o proizvodima nisu namijenjene dijagnozi i liječenju. Za ozbiljniju zdravstvenu stanju i nelagode обратите se svom lekaru, terapeutu, homeopatu. *Slike proizvoda služi samo u ilustrativne svrhe.

Recenzije

Trenutno nema recenzija za ovaj proizvod.