

## Przyprawa kwas cytrynowy 20 g Prymat



Cena: 1,48 PLN

### Opis słownikowy

Ilość w opakowaniu zbiorczym	25 sztuk
Producent	PRYMAT

### Opis produktu

Prymat Kwas cytrynowy 20 g

Kwas cytrynowy to wysokiej jakości dodatek spożywczy powszechnie wykorzystywany w kuchni, szczególnie jako regulator kwasowości. Jest również nieoceniony jako środek czystości, który usuwa osad z kamienia w czajniku.

Doradcasz.pl

### Przechowywanie

Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu.

#### Zastosowanie:

Polecany jako dodatek wzmacniający smak konfitur, galaretek oraz innych deserów. Stosuje się go również do sałatek owocowych, zakwaszania zup oraz soków przygotowywanych z mało kwaśnych owoców.

#### Sposób użycia:

Kwas cytrynowy zastępuje sok z cytryny w napojach, potrawach i przetworach. Należy go używać według własnych preferencji smakowych.

#### radę:

1. Podczas przygotowywania domowej konfitury, do owoców możemy dodać kwas cytrynowy zamiast alkoholu. Konfitury będą dzięki temu odpowiednie dla dzieci.
2. Dodając kwas cytrynowy w trakcie przygotowywania sorbetu, uzyskamy bardziej wyrazisty smak owoców.
3. Aby pokrojone jabłka i gruszki, których używamy do ciast lub pieczonych mięs, nie ściemniały, wystarczy zanurzyć je w wodzie z dodatkiem kwasu cytrynowego.

#### Zalecenia dla alergików

- Seler - Może zawierać
- Zboża zawierające gluten - Może zawierać
- Jaja - Może zawierać
- Mleko - Może zawierać
- Gorczyca - Może zawierać
- Orzeszki ziemne - Może zawierać
- Sezam - Może zawierać
- Soja - Może zawierać

#### Składniki

- kwas cytrynowy E330

#### Tekst dotyczący alergenów

Produkt może zawierać: **zboża zawierające gluten, jaja, mleko (łącznie z laktozą), soję, gorczycę, seler, orzeszki ziemne i sezam.**

#### Opakowanie

Rozmiar opakowania: 20 g

Waga brutto: 23g