Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:49

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/kwasek-cytrynowy-1kg-p-398.html



Kwasek Cytrynowy 1kg

Cena	**15,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Kwasek cytrynowy charakterystyka

Kwasek cytrynowy to wysokiej jakości regulator kwasowości o szerokim zastosowaniu w gastronomii, cukiernictwie oraz w gospodarstwie domowym. Produkt w ekonomicznym, gastronomicznym opakowaniu 1 kg przeznaczony jest do intensywnego i profesjonalnego użytkowania. Kwasek cytrynowy występuje w ilościach większych niż śladowe w różnych owocach i warzywach, zwłaszcza w owocach cytrusowych. Cytryny i limonki mają szczególnie wysokie stężenie kwasu, może on stanowić nawet 8% suchej masy tych owoców.

Kwasek cytrynowy w kuchni

Kwasek cytrynowy można dodawać do lodów, aby oddzielić kuleczki tłuszczu, a także można go dodawać do przepisów zamiast świeżego soku z cytryny. Kwasek cytrynowy stosowany jest również wraz z wodorowęglanem sodu w szerokiej gamie preparatów musujących zarówno do spożycia (np. proszki i tabletki), jak i do higieny osobistej (np. sole do kąpieli, kule do kąpieli i oczyszczanie tłuszczu). Kwasek cytrynowy jest powszechnie stosowany w produkcji wina jako substytut lub polepszacz, gdy stosuje się owoce o niewielkiej lub żadnej naturalnej kwasowości. Stosowany jest głównie do niedrogich win ze względu na niski koszt produkcji.



Kwasek cytrynowy Marco Polo

Informacje o alergenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).