

Carbone vegetale



POCHODZENIE PRODUKTU:

Kampania



Opis

Węgiel drzewny jest naturalną substancją, otrzymywaną ze szlachetnych odmian drewna, która nadaje charakterystyczny ciemny kolor substytutom chleba oraz przetworom spożywczym jak makarony, grissini, sucharki. Węgiel drzewny używany jest w suplementach diety jako składnik pomagający eliminować wzdęcia po posiłku. Zastosowanie go w produktach wypiekanych w piecu jest absolutną nowością. Charakterystyczna obróbka pozwala otrzymać niezwykle miękkie proszki bez zapachu i bez smaku, który produktom wypalonym w piecu nadaje charakterystyczny „absolutnie czarny” kolor. Do ciasta dodaje się go niewiele – zaleca się około 10-15 g na każdy kg mąki. Ciasto nabiera wówczas głębokiej czarnej barwy, przy której kolory pozostałych składników nabierają wyrazistości.

Sugestie

Zmieszać mąkę z węglem drzewnym przed przystąpieniem do kolejnych etapów przygotowania ciasta. Zaleca się 10-15 g na każdy kilogram mąki (każdy rodzaj mąki, w tym bezglutenowa). Ze względu na ekstremalne sproszkowanie (efekt talku) i absolutnie czarny kolor, należy używać węgla z dużą ostrożnością, aby uniknąć zabarwienia pomieszczeń.

Dane techniczne

SKŁADNIKI:

Sproszkowany węgiel drzewny do celów spożywczych



ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: 1 kg

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: