



Detail produktu

Potravinářská kyselina sorbová E200, sáček 2 g, balení 25 ks

Kyselina sorbová se používá jako konzervant v potravinářství, protože zabraňuje růstu plísní, kvasinek i některých kultur bakterií, které se mohou vyskytovat v sýrech, šťávách, marmeládách, džemech, víně či sušeném ovoci. Tradičně se přidává do nápojů, kečupů, majonéz, margarínů, sýrů a dalších mléčných výrobků, pekařských polotovarů a cukrovinek, masných výrobků, salátových záливоk a dresingů a nakládané zeleniny.

EAN:	8594025214341
Obj. číslo:	935154
Výrobce:	Josef Kouba
Značka:	Josef Kouba
Url produktu:	https://www.bal.cz/potravinarska-kyselina-sorbova-e200-sacek-2-g-baleni-25-ks