



## ABONARE

Email-ul dumneavoastră:

Abonare

Dezabonare

## ARTICOLE RECENTE

- o Targul Martisorului la MTR
- o Casa din cenusa
- o Bucataria de pe acoperis
- o Secretul succesului la birou
- o Macarons – editia limitata de Valentine`s Day

## COMENTARIII RECENTE

- o Geta Alexiu în Concurs – Valea Mare, direct din natura
- o Lidia în Pasiune pentru portelan
- o Simona Cristina Rasca în Concurs – Valea Mare, direct din natura
- o Popescu Cristina Simona în Concurs – Valea Mare, direct din natura
- o Mihai în Concurs – Valea Mare, direct din natura

## Gata cat ai zice...agar agar!

Noutati

Prezentare de produs

Repere din arta

Shopping in stil

de Redactie, 16 noiembrie 2011

deco/eco

Urban foto



10 likes. Sign Up to see what your friends like.

Nu, nu este o incantatie magica pe care sa te straduiesti sa nu o uiti ca sa iti iasa gemurile ca ale bunicii sau mamei tale. E mult mai simplu.

**Produs ecologic**, agar agar este gelatina vegetala ce se extrage din algele marine cu ajutorul apei calde.

Intocmai ca si fulgii de nea, agarul se topeste in lichid fierbinte. Deosebirea este ca nu inmoaie, ci coaguleaza , leaga gemurile, supele, cremele, chiar si umpluturile pentru placinte deosebite.

In plus, pentru momente sarbatoresti si nazdravane, agar agarul iti vine in ajutor si chiar te inspira.

Cum? Adaugi fructe si poti face si un jeleu bucalat.

Pe langa multiplele Lui intrebuintari, iti mai spunem ca o lingurita de gelatin vegetala nu are nevoie decat de 1 cana de lichid, 3-5 minute la foc mic si amestec continuu pana isi intra in rol.

O cutie de fulgi de gelatina vegetala vine si cu un mic secret: continand 80% fibre solubile, fulgii se dilata in stomac si micsoreaza apetitul.

Agarul este din belsug la Pukka Food pentru a umple camara ta cu retetele preferate de dulceturi sau cele inspirate de moment.

O cutie de 28 g costa 44 lei (pret promotional).

<http://www.pukkafood.ro/products/Fulgii-de-Agar-Agar-Clearspring.html>



10 likes. Sign Up to see what your friends like.

## 2 Comentarii



**o vegetariana**

on miercuri 16, 2011

Si eu consum agar agar, dar il cumpar de pe biomania si borcanul de 60g costa doar 25,9 Ron.



**Pukka Food**

on miercuri 16, 2011

Desigur, exista si alte variante, insa ne reprezinta selectia produselor si ne-a convins ca provenienta, calitativ si textura cel de la Clearspring.

Lasa un comentariu

Nume (obligatoriu)

Email (nu va fi facut public) (obligatoriu)

Website

Trimite comentariu



© Copyright 2010 - 2011 decosieco.ro. Toate drepturile rezervate

00040951