

# Agar Agar Gelificante Vegetale Biologico 3 x 2 g

EAN 8001120863546

Biologico  Integrale  Vegano  Vegetariano  Senza glutine  Senza lattosio

## Categorie marketing

07 - Alimentari  
12 - Misti, gelatina e farina  
14 - Altro

## Descrizione

Agar Agar Gelificante Vegetale Biologico 3 x 2 g.

## Logo di terzi

EU Organic

## Stile di vita

Biologico.

## Allergeni

Non contiene: glutine.

## Informazioni per la raccolta differenziata

Busta materiali misti - al momento non riciclabile.

## Altro testo allergeni

Senza glutine.

## Indirizzo produttori

Prodotto per  
Coop Italia S.C.  
Casalecchio di Reno (BO)  
Via del Lavoro 6-8  
da  
La Dolciaria di M. e R. S.r.l.  
nello stabilimento di  
Barberino V.E. (FI)  
Via Collodi 6

## Dimensioni

Altezza scaffale 132 - Larghezza scaffale 81 - Profondità scaffale 11

## Preparazione e uso

Suggerimenti per l'uso: Per far addensare 250 ml (250 g) di liquido si utilizza una bustina di agar agar (2 g). La polvere si mescola direttamente al liquido caldo, si cuoce per almeno 3 minuti, si versa nelle formine e si lascia raffreddare.  
È importante far raffreddare lentamente il liquido, senza aggiungere ingredienti freddi. Aspettare che il composto si raffreddi totalmente, in caso si siano formati grumi o, pur essendo diventato freddo, non accenni a gelificare, rimettere il tutto sul fuoco e, nel primo caso, mescolare meglio, nel secondo caso aggiungere altro agar agar.

## Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

## Paese

Paese di produzione: Italia.

## Brand

D'OSA

## Tipo di conservazione

Tipo ambiente.

## Tipo di imballaggio

Tipo Confezione

## Caratteristiche

Ideale per gelatine, panna cotta, budini e aspic.

## Brand standardizzato

Brand Coop

# Agar Agar Gelificante Vegetale Biologico 3 x 2 g

EAN 8001120863546

Biologico  Integrale  Vegano  Vegetariano  Senza glutine  Senza lattosio

## Peso

Peso Lordo 12

## Marketing brand

d'Osa  
Facile cucinare!

## Marketing brand originale

d'Osa  
Facile cucinare!

## Contenuto confezioni

I prodotti Coop sono realizzati senza discriminazione né sfruttamento del lavoro

## Lingue imballaggio

Italiano

## Ingredienti

Agar-agar biologico da alghe marine rosse, senza glutine.

## Merchandising prodotto

Altezza 132 - Larghezza 81 - Profondità 11

## Logo terza parte Altro testo

[sa8000]EU Organic - Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT-BIO-005 - Agricoltura non UE - Operatore controllato n. T175

## Raccolta differenziata altro testo

Coop per l'ambienteCos'è - Busta - Materiale misto - C/PAP 84 | Dove va - Raccolta indifferenziata

## Assistenza telefonica

Numero Verde gratuito 800 80 55 80

## Indirizzo web

www.e-coop.it

## Denominazione di Vendita

Agar agar biologico