



< retour

Epicerie

Alginate de sodium



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Gélifiants

Poids moyen : 2g

L'alginate est un gélifiant naturel végétal, issu d'algues brunes séchées, lavées, broyées et réduites en poudre. Ce texturant, un des produits phares de la cuisine moléculaire, permet de réaliser les fameuses perles liquides qui étonnent tant nos papilles !

Ce produit doit impérativement être utilisé en association avec une source de calcium

comme le lactate de calcium.

COMMENT CHOISIR ?

L'alginate de sodium est vendue en pot de 100g à 500g ou en sachet dans les magasins spécialisés en cuisine moléculaire.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Se conserve 6 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans le conditionnement d'origine.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

* Source de données : AFSSA

Bain d'alginate [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15926>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15926>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/bain-dalginate>