



[< retour](#)

Epicerie

Carraghénane

Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov déc

Type : Gélifiants

La carraghénane est un gélifiant naturel végétal, issu majoritairement d'algues rouges cultivées, préalablement séchées, lavées, broyées et réduites en poudre. Ce texturant intense est couramment utilisé par l'industrie agro-alimentaire comme par les artisans et chefs pâtisseries et cuisiniers.

QUE FAIRE AVEC ?

Très utile en tant qu'aide culinaire, la carraghénane est une très bonne « gélatine végétale » qui permet de remplacer la gélatine animale dans les recettes qui nécessitent une prise en gelée rapide : gelée d'enrobage, gelée de couverture pour tarte et gâteau, etc.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16191>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16191>