



[< retour](#)

Epicerie

Acide citrique



Aimez-vous cet ingrédient ?

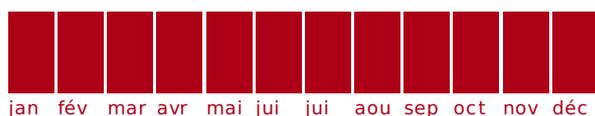
[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Emulsifiants et acidifiants

L'acide citrique est naturellement présent dans de nombreux fruits et en particulier les agrumes. Connu depuis plus de mille ans, l'acide citrique est aujourd'hui produit par voie fermentaire (culture d'une levure sur du saccharose).

QUE FAIRE AVEC ?

L'acide citrique est employé en remplacement du jus de citron mais à une concentration inférieure au jus dilué pour :- améliorer la conservation des aliments (confitures, confiseries, conserves, viandes, plats préparés..) en réduisant le spectre de bactéries susceptibles de se développer.- ajouter un goût acidulé dans les boissons

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/16201>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16201>