

AGAR AGAR BIOLOGIQUE
Gracilaria verrucosa, Gelidium sp.

PRESENTATION

Description : L'Agar Agar (additif E406) est issu de l'algue rouge *Gracilaria verrucosa* ou des algues rouges du genre *Gelidium*. Il fut découvert au XVII^{ème} siècle par un japonais. Il est obtenu par une transformation des polysaccharides naturels via une extraction à l'eau à partir des algues, suivie d'une cryogénéisation qui préserve toute sa richesse.

Il est utilisé dans de nombreuses préparations, servant tout à la fois de gélifiant, d'épaississant, etc... C'est dans sa nature végétale, que réside l'intérêt de l'Agar Agar. En effet la gélatine que l'on trouve dans le commerce est obtenue à partir du collagène des tissus animaux (os, peau, ...), soumis à l'action prolongée de l'eau bouillante. Or l'Agar agar est un produit naturel, très pur, sans aucun adjuvant, donc sain pour la santé.

De plus, il est doté d'un pouvoir fonctionnel nettement supérieur à celui des produits d'origine animale ou synthétique. Enfin son absence de goût permet de ne pas masquer l'authenticité des saveurs des préparations dans lequel on l'utilise.



Ingrédient(s) : Agar Agar biologique

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Alimentation Humaine / Agroalimentaire :

L'Agar Agar apporte texture et consistance aux aliments sucrés ou salés ainsi qu'aux boissons.

Il permet de confectionner des crèmes, sauces, confitures, nappages de tartes, glaces, pâtisseries, puddings, confiseries, fromages fondus, jus, sirops, mousses, aspics, charlottes et toutes sortes de desserts...

Il peut servir aussi dans les terrines ou pâtés, en remplaçant la gélatine animale.

Nutrition :

L'intérêt de l'Agar Agar est sa valeur calorique quasiment nulle, contrairement aux gélatines d'origine animale.

Applications :

En fonction du résultat voulu, mélanger 4 à 6g d'Agar Agar pour 1 litre d'eau, de lait, de jus... porté à ébullition.

Hors du feu, la gélification va s'opérer grâce au refroidissement. Ce phénomène est réversible puisqu'on peut liquéfier de nouveau la préparation en la chauffant.

Il est possible de parfumer le liquide encore chaud et de le sucrer si nécessaire, avant le refroidissement.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

Force de gel (1.5% à 20°C)	700 à 900 g/cm ²
Cendres	< 6,5%
Point de gélification	35°C ± 2°C
Point de fusion	88°C ± 2°C
Perte de déshydratation	< 22%

AGAR AGAR BIOLOGIQUE
Gracilaria verrucosa, Gelidium sp.

CERTIFICATION

Codification douanière : 1302.31.00

Traçabilité :

Origine de la matière première : UE

Origine de la transformation : Espagne

Certification biologique de la distribution: ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 10 000 germes/g
Moisissures	< 10 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Arsenic minéral	≤ 3
Mercure	≤ 0.1
Etain	≤ 5
Iode	≤ 2000
Plomb	≤ 5
Cadmium	≤ 0.5

AGAR AGAR BIOLOGIQUE
Gracilaria verrucosa, Gelidium sp.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5 doses * 4g	Sachet plastique et flow pack	Carton	ALGAAC5X4	3329487210045	2 mois	36 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec + à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
(5*4g)/12	132*110*192	-	43	14	602	7224

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.