

Link do produktu: <https://rafex.eu/kwasek-cytrynowy-1-kg-p-225.html>

## Kwasek Cytrynowy 1 Kg



|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Cena             | <b>29,71 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>225</b>            |
| Kod EAN          | <b>05902888000880</b> |
| Producent        | <b>Rafex</b>          |

### Opis produktu

#### Charakterystyka:

Kwasek cytrynowy można stosować jako zamiennik dla octu. Pozwala on na zakwaszanie zup, surówek oraz marynat bez potrzeby używania innych przypraw. Kwasek cytrynowy odpowiada za orzeźwiający smak. Potrawom nadaje również aromatycznego zapachu. Posiada właściwości zakwaszające, czyli obniża pH poszczególnych produktów. Kwasek cytrynowy jest bogaty w wiele minerałów oraz witamin. Dlatego warto korzystać z kwasu cytrynowego bez obaw, tym bardziej że jest to bardzo lubiana przyprawa w polskich domach.

#### Zastosowanie:

W produkcji żywności to właśnie kwasek cytrynowy ma znaczący udział. Można go znaleźć przykładowo w napojach, przyprawach, sałatkach oraz sosach, a także ... słodyczach! Jednak na tym nie koniec, ponieważ jest zdecydowanie więcej grup żywnościowych, których produkcja również bazuje na kwasu cytrynowym.

#### Ciekawostki:

Kwasek cytrynowy jest dodawany do wielu dań i produktów, jednak czy powinniśmy się tego bać? Otóż nie, jest to jedna z najmniej szkodliwych przypraw. Dlatego można przyjmować nawet bardzo duże dawki kwasu cytrynowego bez żadnych złych wydarzeń.