

Link do produktu: <https://rafex.eu/platki-drozdzowe-nieaktywne-naturalnie-wzmacniają-smak-1-kg-p-15920.html>



Płatki drożdżowe nieaktywne naturalnie wzmacniają smak 1 kg

Cena	55,00 zł
Numer katalogowy	05902888126504
Kod EAN	05902888126504

Opis produktu

Charakterystyka:

Płatki drożdżowe są zalecane szczególnie dla wegetarian oraz wegan, ponieważ są bardzo odżywcze dla osób, które nie spożywają mięsa.

Zastosowanie:

Jak się okazuje zastosowanie płatków drożdżowych jest całkiem szerokie. Można używać ich do doprawiania oraz zagęszczania sosów. Świetnie sprawdzają się również na pizzy.

Ciekawostki:

Pierwsze pytanie, które nasuwa się zapewne każdemu na myśl o płatkach drożdżowych to sposób w jaki powstają. Otóż jest to produkt spożywczy, który powstaje z nieaktywnych drożdży. Bardzo często w tym celu wykorzystywana jest szczególnie odmiana *Saccharomyces cerevisiae*. W całym procesie jest wykorzystywana glukoza z melasy buraczanej lub trzcinowej. Stanowi to tzw. pożywkę. Następnie oczekuje się aż drożdże będą miały odpowiednią objętość i kiedy już nadejdzie ten moment, że faktycznie będzie ona właściwa, wtedy zbija się ją stosując wysoką temperaturę. Kolejnym krokiem jest oddzielenie, później umycie oraz wysuszenie. Ostatecznie nadaje się formę płatków. Na tym koniec. Wystarczy jeszcze zapakować.