Dane aktualne na dzień: 24-04-2025 16:51

Link do produktu: http://www.czteryporyroku.sklep.pl/spozywczy-kwas-mlekowy-30-primus-avitek-500-ml-p-1471.html

SPOŻYWCZY KWAS MLEKOWY 30% PRIMUS AVITEK 500 ML

Cena **17,20 zł**

Opis produktu

SPOŻYWCZY KWAS MLEKOWY 30 % PRIMUS AVITEK 500 ML

AVITEK stworzony na bazie kwasu mlekowego - jest jego wodnym roztworem. Do bezpośredniego zastosowania.

AVITKIEM możemy doprawić do smaku każdą potrawę, do przygotowania której używaliśmy octu lub soku z cytryny. Ma on nieocenione walory smakowe jako dodatek do zup, marynat, sosów, deepów, sałatek, dań głównych z ryb, przetworów warzywnych i owocowych oraz domowego zakwaszania mleka i śmietany.

AVITEK 30% KWASEK MLEKOWY

NATURALNA POLSKA PRZYPRAWA W TWOJEJ KUCHNI

Avitek jest wodnym roztworem kwasu mlekowego o stężeniu 30%.

Co to jest kwas mlekowy?

Kwas mlekowy w produktach spożywczych powstaje w wyniku naturalnej fermentacji cukrów prostych tj. laktozy obecnej w mleku oraz fruktozy obecnej w warzywach i owocach.

Kwas ten po raz pierwszy został wyodrębniony z kwaśnego mleka i stąd pochodzi jego nazwa.

Obecność kwasu mlekowego w mleku powoduje naturalną zmianę jego struktury i smaku. Proces ten jest wykorzystywany przy produkcji serów, jogurtów, kefiru i innych produktów mleko pochodnych.

Kwas mlekowy powstaje też w wyniku fermentowania (zakwaszania) niektórych warzyw np: ogórków, kapusty, buraków...

Jako dodatek do żywności nosi symbol E270. Jest używany do regulacji kwasowości, w odróżnieniu od octu jest całkowicie przyswajany przez organizm, a tym samym nie powoduje uszkodzeń wątroby, nerek, trzustki, pęcherza i woreczka żółciowego.

Dzięki właściwościom bakteriologicznym hamuje rozwój szkodliwych drobnoustrojów w przewodzie pokarmowym, co korzystnie wpływa na proces trawienia. Zawiera niezbędne dla życia mikroelementy tj. wapń, magnez, potas i żelazo. Produkty zawierające fermentacyjny kwas mlekowy znane są od wielu lat jako korzystnie działające środki dietetyczne. Wielu naukowców wiąże długowieczność ludzi z wysokim spożyciem produktów fermentowanych – ukwaszonych, istnieją też badania dowodzące hamowanie procesu rozwoju komórek nowotworowych.

Stosować do bezpośredniego użycia: w rozcieńczeniu 1:1 (stężenie równe 10% octu)

“KULINARNE AVITKOWANIE”

PIECZONA RYBA Z WARZYWAMI

czas przygotowania: 15 min (+30 min marynowania), pieczenie 45 min, 4 porcje.

Produkty: cała ryba ok 1,5-2 kg (pagrus, łosoś, pstrąg) oczyszczona i bez łusek,1 łyżka kminku, 4 ząbki czosnku, 1 małe chili, kolendra, 1 łyżeczka soli, 6 łyżek oliwy z oliwek, kilka kropli AVITKU, 3 dojrzałe pomidory, 8 ziemniaków pokrojonych w talarki, oliwki drylowane.

Należy opłukać rybę, osuszyć w papierowych ręcznikach, zrobić 4 symetryczne ukośnie nacięcia po obu stronach ryby. Uprażyć na sucho kminek, następnie go utrzeć. Zrobić masę z utartego kminku, z utartego czosnku, utartego chili, drobno posiekanej kolendry, soli, kilku kropel Avitku, wolno dodając 3 łyżki oliwy. Osuszoną i naciętą rybę natrzeć ¾ przygotowanej masy z obu stron, owinąć w folię i marynować chłodząc w lodówce przez 30 min. Rozgrzać piekarnik do 240 °C. Pokroić pomidory i ziemniaki w talarki. W żaroodpornym naczyniu ułożyć na środku rybę, obłożyć ją dookoła pomidorami, ziemniakami i oliwkami. Część masy (jaka pozostała) wymieszać z ¼ szklanki wody i wlać do naczynia z rybą. Piec 40 min., często podlewać ją aż do zakończenia pieczenia. Upieczona łatwo daje się podzielić na porcje.

ZUPA WARZYWNA Z KWASKIEM MLEKOWYM

czas przygotowania: 40 min

Produkty: 1 ząbek czosnku, 1 cebula, 1 marchew, 1 czerwony burak, 4-6 ziemniaki, szczypiorek, 1 seler sałatkowy, 1 łyżka oliwy z oliwek, ½ l wywaru warzywnego, kilka kropel AVITKU, 1 łyżka koncentratu pomidorowego, liść laurowy, szczypta kminku, pieprzu czarnego, soli, majeranku, 3 ziarna ziela angielskiego, świeża pietruszka, 2 łyżki śmietany.

Warzywa umyć i obrać. Czosnek, cebulę, marchew, buraka i ziemniaki pokroić na drobną kostkę. Szczypior posiekać, seler pokroić na talarki. Czosnek i cebulę zeszklić na oliwce, dodać pozostałe warzywa i dusić pod przykryciem ok. 10 min. Następnie dodać wywar, koncentrat pomidorowy i przyprawy, zakropić Avitkiem i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem ok. 20 min.

Wg. gustu zupę na talerzu można zabielić śmietaną i dodać świeżo posiekaną pietruszkę.