

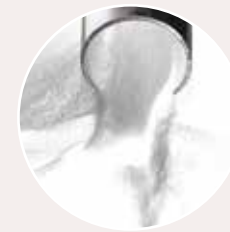
Agar Agar ist ein natürliches, heißwasserlösliches Hydrokolloid aus dem Extrakt der Rotalgen. Es dient als Gelier- und Verdickungsmittel mit hoher Gelstärke, welches die Bildung von stabilen, thermoreversiblen Gelen sowohl für Lebensmittel als auch für andere industrielle Anwendungen ermöglicht.

AGAR AGAR

Norevo ist ein weltweit bekannter Agar Agar-Spezialist mit umfangreichem Wissen über das Produkt, die geografischen Ernteregionen und die Geliereigenschaften des **Algenhydrokolloides**. Von natürlichen Rohstoffen bis hin zu maßgeschneiderten Zutaten liefert Norevo natürliche Produkte und funktionelle Ingredienzen zusammen mit technologischem Know-how und Development Support.



SORTEN UND QUALITÄTEN



Traditionell in Pulverform – fein, weiß, geruchs- und geschmacklos



Gelierende und verdickende Agar-Typen: Gelidium-Agar und Gracilaria-Agar



Agar-Qualitäten mit unterschiedlichen Gelstärken



Normal- und schnell löslich: **QSA Quick Soluble Agar** geht bereits bei Temperaturen von ca. 80°C komplett in Lösung und muss nicht aufgekocht werden



Halal-zertifiziert, kosher und in BIO-Qualität erhältlich.