



« [Faces Ferrán Adrià, utensilios de cocina de diseño](#) | [Portada](#) | [Lomo de cerdo al coco](#) »

SÁBADO, 21 DE ENERO DE 2006

## ● Gelatina vegetal Pronagar

VelSid



El agar agar en polvo, extraído del alga marina gelidium, es un genial sustituto de la gelatina animal. **Pronagar** comercializa estos polvos de color blanco, sin olor y sin sabor que quelifica diez veces más rápido que la gelatina de origen animal, ya que no requiere hidratación.

Esta gelatina vegetal es ideal para los menús de personas diabéticas o vegetarianos, o simplemente para quienes desean una alimentación sana. Aporta un 94'8% de fibra, además de calcio, magnesio, potasio, sodio, hierro, fósforo, cobre o cinc.

calcio, magnesio, potasio, sodio, hierro, fósforo, cobre o cinc.

Pronagar se puede utilizar tanto en postres como en platos salados, sin añadir ningún sabor a los alimentos y otorgando una consistencia y textura suave.

Nosotros no lo hemos probado todavía, pero conociendo sus virtudes, seguramente que nos enganchará.

Por cierto, no dejes de visitar su web, además de toda la información sobre el producto, nos ofrecen un montón de recetas muy apetitosas.

Más información | [pro-na](#)

Más noticias sobre: [Ingredientes](#) , [Nuevas tendencias](#) , [Salud](#)  
 Enviar por email | [Comentarios \(2\)](#) | [TrackBacks \(0\)](#)

### COMENTARIOS

Hola yo lo he comprado en el herbolario al lado de mi casa y la verdad es que es muy facil para hacer gelatinas. Son unos polvos blancos que se añaden al liquido que quieras y al calentarlo forma la gelatina.

#1 | Escrito por nando1975 | Martes, 24 de Enero de 2006

Hola a todos. Vengo usando el agar desde hace años para cocinar y hacer gelatinas y sobre todo por la fibra que tiene. Descubrí el agar de la marca Pronagar en una tienda de productos ecologicos, y sin duda alguna me parece el mejor en comparación a otros que hay en el mercado. Si teneis oportunidad, animaros. Por si a alguien no le suena, el agar lo usan mucho los grandes cocineros de moda

#2 | Escrito por cecilia | Viernes, 27 de Enero de 2006

[¡Añade tu comentario!](#)

Directo al paladar es un weblog colectivo dedicado al apasionante mundo de la gastronomía, la enología, la comida sana y todo lo relacionado con lo que ocurra entre fogones.

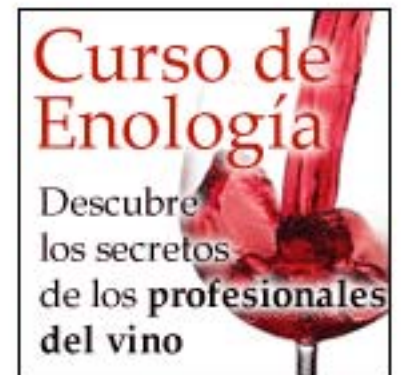


Suscríbete a Directo al paladar:

¡Envíanos pistas y noticias!



### Pub



### Secciones

<a href="#">Chefs (40)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Cultura gastronómica (183)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">De tu paladar (4)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Directo al paladar (17)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Enología (115)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Eventos (64)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Ingredientes (162)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Libros de cocina (65)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Nuevas tendencias (91)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Otras bebidas (91)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Otros (213)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Postres (128)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Recetario (227)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Restaurantes (56)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Salud (46)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Turismo gastronómico (59)</a>	<a href="#">RSS</a>
<a href="#">Utensilios (111)</a>	<a href="#">RSS</a>

### Últimos Comentarios

- [Garbanzos con pulpo \(2\)](#)
- [Tapas con José Andrés \(16\)](#)
- [Aprender a hacer pan es fácil \(1\)](#)
- [El té verde \(3\)](#)
- [Tomate Raf, sabor incomparable \(3\)](#)
- [Flores en la cocina \(6\)](#)
- [Compra de alimentos a través de internet \(3\)](#)
- [Merluza en salsa verde \(3\)](#)
- [Cocina de autor renovada, concurso Zoco para jóvenes cocineros 2006 \(2\)](#)
- [El Síndrome del Restaurante Chino \(6\)](#)