



# restaurant consulting services

[Chef tools](#) | [Marketplace](#) | [Account Corner](#) | [Recetario](#) | [My consulting](#) | [Registro](#) | [Bolsa trabajo](#)

## Chef tools

- [Bibliografías](#)
- [Consultas](#)
- [Ferias y Congresos](#)
- [Información](#)
- [Novedades](#)
- [Nuevas tendencias](#)
- [Restaurantes](#)



02-03-2005

### Pronagar, agar-agar en polvo

Gelatina vegetal de origen marino que aporta un 94.8% de fibra natural y previene el sobrepeso, colesterol, estreñimiento y diabetes. Pronagar se extrae únicamente de Gelidium por métodos tradicionales, logrando una alta calidad y pureza. Presenta un poder de gelificación 10 veces mayor que la gelatina de origen animal y una elevada capacidad captadora de agua, obteniéndose gelatinas suaves, neutras y transparentes que pueden calentarse.

A partir del género de algas Gelidium se extrae Pronagar, agar-agar en polvo que presenta un poder de gelificación 10 veces mayor que la gelatina de origen animal y se utiliza para gelificar y espesar alimentos.

El nombre de agar-agar proviene del idioma malayo, donde agar significa gelatina y como es costumbre en las culturas de la polinesia se repite dos veces la palabra para dar más énfasis siendo, la traducción literal gelatina-gelatina o pura gelatina. En Japón se denomina Kanten (frío-cielo), nombre que le fue dado por el monje budista Ingen, aludiendo al método artesano de producción. Se construían sencillas edificaciones en la cara norte de las montañas, expuestas por tanto a los fríos vientos invernales, de forma que el flujo del viento nocturno circulase sin dificultad, y allí sobre unas rejillas de bambú se realizaba la congelación, descongelación y posterior secado al sol del producto obtenido.

Hace trescientos años que se inició su uso culinario en Extremo Oriente (Japón, China, Corea e Indonesia) y desde entonces se están beneficiando de las propiedades dietéticas de esta fibra natural. Popularmente se asocia a longevidad y se consume ante dolencias gástricas y articulares así como regulador intestinal o por su acción saciante.

Pronagar aporta un 94,8% de fibra, proporcionando a su vez oligoelementos tales como calcio, magnesio y hierro. Las características de Pronagar como fibra soluble, su poder de retención del agua y facultad de unirse a los ácidos biliares le permiten regular y regenerar el tránsito intestinal, disminuir la absorción de grasas y colesterol, sin aportar apenas calorías y presentar un alto poder saciante.

Pronagar se emplea en la preparación de platos dulces (gelatinas de frutas, mermeladas, bavaoís, tartas, batidos...) como salados (gelatinas de verduras, patés, sopas salsas, arroces...) sin añadir ningún sabor a los alimentos. No requiere hidratación previa y según la receta que se desee elaborar se disuelve en distintos líquidos en ebullición y, una vez frío, forma una gelatina transparente de alta consistencia. Asimismo permite calentar ligeramente la gelatina y conservar su consistencia, obteniendo además una textura muy suave.

Con Pronagar se disfruta de los beneficios dietéticos de la fibra elaborando platos fáciles, sabrosos y con un aspecto delicioso. Ideal para la elaboración de menús para diabéticos o vegetarianos, como complemento de dietas bajas en fibra, dietas de adelgazamiento o simplemente para disfrutar de la cocina sana.

Presentación: Caja de 5 sobres de 4g de agar-agar en polvo

Sobre Prona S.A.

Desde los años sesenta, Laboratorios Prona S.A. trabaja en el desarrollo de técnicas que permitan una mejor calidad de los productos y un mayor aprovechamiento de los recursos del mar. Este esfuerzo ha permitido obtener Pronagar.

Más información:

Prona S.A.  
C/ Pedro de Valdivia, 34  
28006 Madrid - España  
Tel: (+34) 91 411 79 93  
Fax: (+34) 91 562 46 45

[www.pro-na.com](http://www.pro-na.com)

Area: [Nuevas tendencias](#)

## Patrocinadores



... compre su  
guía en ...

