

Bezaktóový krém

V Európe sa intolerancia laktózy vyskytuje približne u 10 - 20 % populácie, pričom výskyt stúpa s vekom. Potreba vývoja bezaktóových alternatív v oblasti pekárstva a cukrárstva je preto reálne odôvodnená z pohľadu verejného zdravia aj trhu. Pečenie bez laktózy si nevyžaduje až také veľké zmeny ako pri bezlepkovom pečení, dôležité je vybrať tie alternatívy, ktoré zachovajú textúru, chuť a vzhľad pečiva. Ako na bezlepkový krém sa dozviete vo videu s Petrou Tóthovou.

Dokumenty na stiahnutie

- [Bezaktóový krém - text](#) (0.02 MB, DOCX)