

Natron (Natriumhydrogencarbonat) 1kg

Natron er ikke bare et ideelt bagpulver til muffins, kiks eller andre bagværk. I husholdningen fungerer det blandt andet som en miljøvenlig alternativ til traditionelle rengøringsmidler. Der findes forskellige muligheder for at bruge natron i husholdningen. Her vil vi kort forklare nogle af dem: Natrons virkning bygger på reaktionen med syre, hvilket er grunden til, at det ofte kombineres med eddike i husholdningen. Dette gør, at det hvide pulver udfolder sin kraftige rengøringsevne. Det kan også bruges til at afhærde vand og har en antibakteriel virkning. Den basale pH-værdi er ikke en god levested for bakterier. Derudover kan natron bruges som skurpulver til at fjerne hårdnede forureninger. Aluminiumsgenstande og -overflader bør ikke behandles med natron, da det kan medføre ulækre farveændringer. Ved syreholdige frugter binder natron overskydende syre (f.eks. i stikkelsbær eller rabarber) ved tilføjelse af ca. 1/2 tsk. natron pr. kg frugter. Ved tilberedning af ærter og bønner kan tilføjelse af natron til blødnings- og kogevandet formindske kogetiden.

Produkt

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Salt	68.4 g
------	--------

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No
Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No

Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No