

## GÉLATINE EN FEUILLES QUALITÉ OR



Pouvoir gélifiant : 210 Bloom.

Feuilles de 2,2 g.

Origine 100% porcine, destinée à la consommation humaine.

Etui de 475 g (= 225 fines feuilles)

DLUO : 36 mois

### **UTILISATIONS**

Bavarois, mousses de fruits.

Toutes terrines : légumes, viandes, poissons, fruits...

### **MISE EN OEUVRE**

Avec gonflement : Tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide et laisser gonfler quelques minutes.

Faire dissoudre la feuille dans une masse chaude ou au micro-ondes.

Sans gonflement : Placez la feuille de gélatine dans l'eau chaude et mélangez jusqu'à dissolution complète.

### **AVANTAGES**

Prête à l'emploi.

Gélification souple par rapport à de la gélatine en poudre.

Utilisation économique grâce au fort pouvoir de gélification.  
Plus petit format du marché.  
Souple au tranchage avant/après congélation.  
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.