

## GÉLATINE EN POUDRE 100 BLOOM



Pouvoir gélifiant : 100 Bloom.  
Origine 100% bovine.

Pot de 1 kg

DLUO : 5 ans

### **UTILISATIONS**

Bavaroises, mousses.  
Terrines salées, aspics...

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage pour la fabrication de gelées : 60 à 150 g/kg dissous dans l'eau bouillant (+95°C).

### **AVANTAGES**

Gélification ferme.  
Bouchon permettant 2 types de dosage : en saupoudrage ou en incorporation.  
Pas de modification de goût, ni de couleur du produit fini.