GÉLATINE OR BOVINE 500 FEUILLES



Pouvoir gélifiant : 200 Bloom.
Feuilles de 2 g.
Origine 100% bovine.
Certification « Halal »

Etui de 1 kg

DLUO : 5 ans

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Terrines salées, aspics...
Pâtisseries et produits traiteur.

MISE EN OEUVRE

Hydrater les feuilles dans de l'eau froide quelques minutes, essorer puis faire fondre sans bouillir avant incorporation.
La gélatine hydratée peut également être incorporée directement dans une préparation chaude à environ 70°C.

AVANTAGES

Origine 100% bovine certifiée Halal.
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.
Goût neutre.