

Sébalcé

Gélatine Bovine Instantanée en Poudre

La solution simple et rapide pour vos recettes
de boissons gélifiées et de manger-main



La gélatine instantanée en poudre Sébalcé

La solution optimale pour vos recettes de boissons gélifiées et de manger-main en salé comme en sucré



GÉLATINE BOVINE INSTANTANÉE EN POUDRE SÉBALCÉ

Poids 1 kg
Réf 1-42-012718

- **Un gain de temps** : Inutile d'hydrater ou de faire fondre au préalable la gélatine instantanée.
- **Une solution facile** : Dissolution directe dans la masse à gélifier qu'elle soit à température ambiante ou chaude.
- **Un dosage modulable** en fonction de la texture souhaitée :
50 g/kg pour une mousse,
90 g/kg pour du manger-main,
120 g/kg pour une boisson gélifiée.
- **Adaptée aux besoins spécifiques** des convives souffrant de troubles de la déglutition et de la préhension.
- À base de **gélatine bovine**.
- **Un rendu optimal** : aspect transparent et goût neutre.
- **Thermoréversible** (peut être refondu) et supporte la congélation.

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



Duo de mousses Chocolat Douceur et Mangue

Recette réalisée avec les Préparations pour Mousses **alsa**



Damier gourmand à la framboise et à la Panna Cotta



Jus de pomme gélifié



Et retrouvez l'ensemble des autres recettes réalisables avec ce produit sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr