



ALIMENTARE
SECCO
DOLCIUMI

TEXTURE 1 GELATINOSA CARTE D'OR KG.1X6

CODICE
09415



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Base per preparazioni dalla consistenza gelatinosa.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Preparato in polvere per realizzare basi gelificate e creare una gelatina stabile fino a 24 ore, anche senza zucchero. Può essere utilizzato anche a caldo come la colla di pesce, o a temperatura ambiente al di sopra dei 30°C. Insapore, inodore, perfettamente trasparente per un risultato garantito. Stabile a temperatura ambiente, in frigorifero ed in congelatore.

INGREDIENTI

Sciroppo di glucosio, gelatina alimentare di manzo, agenti antischiumogeni (mono e digliceridi degli acidi grassi).

Può contenere MANDORLE, NOCCIOLE, ORZO, FRUMENTO, LATTE, SOIA e UOVO.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto e chiudere bene la busta dopo ogni utilizzo per proteggere il prodotto dall'umidità.

Una volta preparato, consumare il dessert nel più breve tempo possibile.

UTILIZZO

Preparazione:

- 1) 10g di prodotto sono equivalenti a un foglio di gelatina (2g). Aggiungere il prodotto agli ingredienti della ricetta (liquidi, purea di frutta, crema pasticcera, panna montata, ecc.).
- 2) Mescolare fino a scioglimento completo. Per preparazioni a basso contenuto di grassi, la temperatura minima di utilizzo è 20 °C; per preparazioni ad alto contenuto di grassi (panna liquida) la temperatura minima di utilizzo è 40 °C.
- 3) Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore o per il tempo richiesto dalla preparazione.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it