

FICHE TECHNIQUE

GELATINE EN FEUILLES QUALITE OR

art. 1-42-008663

DESCRIPTION

Gélatine 100% porcine destinée à la consommation humaine.

MODE D'EMPLOI

Avec gonflement

- Trempez la feuille de gélatine dans l'eau froide et laissez-la gonfler quelques minutes.
 - Egouttez la gélatine et faites-la dissoudre dans une masse chaude ou au micro-onde.
- Dissolution directe :
- Placez la feuille de gélatine dans l'eau chaude et mélangez jusqu'à dissolution complète.

INGREDIENTS

Gélatine extraite de couenne de porc.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Viscosité : 210 Bloom
Humidité : < 15% Cendres : < 2%

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100 g)

Energie (kJ) : 1476
Energie (kcal) : 347
Graisses (g) : 0,6 dont :- Acides gras saturés (g)
0,3
Glucides (g) : 0 dont : - Sucres (g)
0
Protéines (g) 86 Sel (g) 1,5

CONDITIONNEMENT

Etui de 475 g

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 36 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au sec et au frais)