

## 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.