# 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.