PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktbezeichnung: **Sofort Gelatine**
sofort lösliches Geliermittel

Art.-Nr.: 58711 2,5 kg Faltschachtel ergeben 41,0 Liter

Produktbeschreibung:
sofort lösliches Geliermittel

Verwendungsmöglichkeiten:

Zubereitung:
In die zu verwendende Flüssigkeit einschütten und verrühren, bis sich alles gelöst hat. Bildet ein vorzügliches klares Gel.
Löslich in kaltem und heißem Wasser.

30 g bis 40 g Sofort - Gelatine entspricht 6 Blatt Gelatine.
Je nach gewünschter Festigkeit: 60 g bis 80 g Sofort - Gelatine für 1 Liter Flüssigkeit.
Zum Stabilisieren von Schlagsahne 30 g für 1 Ltr.

Zutaten:
Schweinegelatine, Maltodextrin.

Produktmerkmale: oK, SGl, oP, Lf, Gf, PK, okA
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, SGl mit Schweine-Gelatine, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
58711	FS	1	KG	2,5	41,0 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g Pulver**	
Brennwert	1581 kJ	
	372 kcal	
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	48 g	
davon Zucker	5,0 g	
Eiweiß	45 g	
Salz*	0,75 g	

* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 18 Monate
Produktgruppe: 85 Back- und Kochzutaten
Rezeptur: Rez.-Nr.: 27304 vom 06.01.09