

Sosa

GELIFICANT VEGETAL en pols

Gelificant vegetal en pols

Aplicació GELIFICANT: - Escalfar a més de 90°C i utilitzar immediatament. - Gelifica a 65°C. - Soporta fins a 65°C. **Aplicació ESFERIFICANT:** - Congelar una semiesfera de qualsevol líquid a -20°C. - Escalfar a 90°C un líquid amb 50g de gelificant vegetal. - Punxar amb una agulla la semiesfera congelada i banyar-la en la gelatina calenta una o varies vegades en funció de la membrana desitjada. - Deixar descongelar la semiesfera i servir.

Ingredients: Maltodextrina, gelificants: carragenat (E407), goma garrofi (E410), dextrosa, clorur de potassi (E508), antioxidant: citrat sòdic (E331III).

Gelificante vegetal en polvo

Aplicación GELIFICANTE: - Calentar a más de 90 °C y utilizar inmediatamente. - Gelifica a 65°C - Aguanta hasta 65 °C. **Aplicación ESFERIFICANTE:** - Congelar una semiesfera de cualquier líquido a -20°C. - Calentar a 90°C un líquido con 50g de gelificante vegetal. - Pinchar con una aguja la semiesfera congelada y bañarla en la gelatina caliente una o varias veces en función de la membrana deseada. - Dejar descongelar la semiesfera y servir.

Ingredientes: Maltodextrina, gelificante: carragenato (E407), goma garrofin (E410), dextrosa, Cloruro de potasio (E508), antioxidante: citrato sódico (E331III).

Powdered vegetable gelatine

GELLING Application: - Heat to 90 °C and then use. - Gelling temperature: 65°C. - It resists temperatures until 65°C. **SPHERE GELLING Application:** - To congeal a hemisphere of any liquid to -20°C. - To warm up to 90°C a liquid with 50g of vegetable gelatine. - To puncture with a needle the congealed hemisphere and to bathe it in the gelatine warm up one or several times based on the wished membrane. - To let defrost the hemisphere and serve.

Ingredients: Maltodextrine, gelling: carrageenan (E407), carob gum (E410), dextrose, potassium chloride (E508), antioxidant: sodic citrate (E331III).

Gélatine végétale en poudre

Application GÉLIANT: - Faire chauffer à 90°C et utiliser à continuation. - Température de gélification: 65°C. - Résiste aux températures jusqu'au seuil de 65°C. **Application SPHERIFIANT:** - Congeler un hémisphère de tout liquide à -20°C. - Préchauffage à 90°C un liquide avec 50g de la gélatine végétale. - Percire avec une aiguille l'hémisphère congelé et pour la baigner dans la gélatine réchauffe une ou plusieurs fois basées sur la membrane souhaitée. - Laissez dégivrer l'hémisphère et servir.

Ingredients: Maltodextrine, gélifiant: carraghénane (E407), gomme de caroube (E410), dextrose, chlorure de potassium (E508), antioxydant: citrate sodic (E331III).

Gelatina vegetale in polvere

Applicazione GELIFICANTE: - Scaldare a 90°C prima dell'utilizzo. - Temperatura di gelificazione: 65°C. - Resiste fino alla temperatura di 65°C. **Applicazione SFERIFICANTE:** - Congelare un emisfero di qualsiasi liquido a -20°C. - Riscaldare a 90°C un liquido con 50g di gelatina di verdura. - Puntura con un ago l'emisfero congelato e bagnarlo nella gelatina riscalda una o parecchia volta basata sulla membrana desiderata. - Lasciare per disgelare l'emisfero e per servire.

Ingredienti: Maltodestrina, gelificante: carragenano (E407), gomma della carruba (E410), destrosio, cloruro di potassio, antiossidante: citrato sodic (E331III).

Pflanzliches Gelpulver

Anwendung zur GELIERUNG: - auf 90 Grad C erhitzen und sofort verwenden - gelifiziert bei 65 Grad C - erträgt Temperaturen bis 65 Grad C **Anwendung zur SPÄRENHERSTELLUNG:** - Hemisphäre (halbierte Sphäre) einer beliebigen Flüssigkeit auf - 20 Grad C gefrieren - Flüssigkeit mit 50 g des pflanzlichen Gellermittels auf 90 Grad C erwärmen- Die befestigte Hemisphäre auf eine Nadel spießen und in die erwärmte Gelatine einmal oder mehrmals eintauchen, je nach gewünschter Dicke der Membran

Zutaten: Maltodextrin, Gellermittel: Carragenat (E407), Johannisbrotgummi (E410), Dextrose, Kaliumchlorid (E508), Antioxidationsmittel: Natronzitat (E331III).



INFO	
NATURAL INGREDIENT	
	OGM FREE
	GLUTEN FREE
	TRANS - FAT - FREE
	ALERGENS
	in cool and dry place
CONSERVATION	

Per a productes alimentaris (Usa professional limitat) / Para productos alimentarios (Usa profesional limitado) / For food-products (Limited professional use) / Pour denrées alimentaires (Utilisation professionnelle limitée) / Per prodotti alimentari (Usa professionale limitato) / Zum Gebrauch in Lebensmitteln (Beschränkt auf professionellen Gebrauch)



Sosa code : 58050000

Dosificació recomenada / Dosificación recomendada / Recommended dose / Dose recommandée / Dose raccomandata / Empfohlene Dosis

50 g/Kg

Pes net: 500 g
Net weight:
Poids net:
Peso:
Gewicht:

RSIPAC : 31-04482/CAT
Fabricat a la U.E./Made in E.U.