

## GÉLATINE ARGENT BIO 200 FEUILLES



Pouvoir gélifiant : 180 Bloom.  
Feuilles de 2.5 g.  
Certification Bio

Etui de 500 g

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**

Certifiée Bio  
Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.  
Feuille fine et transparente : pas de coloration du produit fini.

Goût neutre.