Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 15:53

Link do produktu: https://b2b.twardyorzech.pl/zelatyna-w-listkach-1kg-p-1633.html



Żelatyna w listkach 1kg

Dostępność	**Aktualnie niedostępny**
Numer katalogowy	**ŻELATLIST1KG**
Kod EAN	**4008726245107**

Opis produktu

Żelatyna w listkach 1kg - ok 400 listków

waga 1 listka 2,5g

ŻELATYNA W LISTKACH “SILVER”
żelatyna to naturalna substancja białkowa, odpowiednia do użycia w niskokalorycznych daniach. Nie zawiera węglowodanów, żadnego tłuszczu i przy tym nie jest alergenna. Jest składnikiem żywności, który jest bardzo dobrze przyswajalny.

ŻELATYNA W LISTKACH „SILVER”:
Jest to nowy produkt w postaci listków o wymiarach 230x70 mm, jeden listek waży 2,5g siła żelowania na poziomie 170 bloom, otrzymany z surowca wieprzowego. Jest to ta sama substancja co żelatyna granulowana, posiadająca dodatkowe funkcje, jest pakowana i sprzedawana w innej formie.

ZALETY ŻELATYNY „SILVER” :
- Dozowanie - nie jest potrzebna wiedza na temat siły żelowania, nie trzeba ważyć żelatyny, wystarczy policzyć ile wg przepisu potrzebnych jest listków lub stosować wg własnego wyczucia w zależności jak grubą powłokę chcemy otrzymać.
- Rozpuszczanie – nie ma w ogóle problemów z grudkami, nie potrzebujemy konkretnej ilości wody, wystarczy wrzucić do dowolnej ilości a listki same się nasączą.
- Wygodna w użyciu.

SPOSÓB UŻYCIA:
Potrzebną ilość żelatyny w listkach namoczyć w zimnej wodzie na około 5-7 minut, wyjąć i lekko odcisnąć. Odciśniętą żelatynę wymieszać bezpośrednio z gorącą masą. żelatyna natychmiast się rozpuszcza.
W przypadku zimnej masy (np. śmietany) odciśniętą żelatynę podgrzać w niewielkim naczyniu i rozpuścić. Do rozpuszczonej żelatyny dodać najpierw niewielką ilość masy, nigdy nie odwrotnie. Następnie wymieszać ją z pozostałą masą i pozostawić do ochłodzenia przez 2-3 godziny.

Kraj pochodzenia: Niemcy

Kraj pochodzenia:: **Niemcy**