



Dr.Oetker Gelatine gemahlen, weiss Schachtel à 1.00kg

Art. Nr. 5605.881

Bruttogewicht 1.063 KG

Nettogewicht 1.000 KG

Verpackung Karton

Lagerung ungekühlt

Haltbarkeit 8 Monate

Sachbezeichnung

Verkaufs- und Lagerinformationen

1 ST = 1 ST



1 KAR = 10 ST



1 PAL = 420 ST

Erstellungsdatum: 27.05.2026

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Gelatine gemahlen, weiss

Produktbeschreibung

Aspik-Pulver zum Binden und Festigen von pikanten und süßen Speisen. Für Fleisch in Gelee, Fisch in Gelee, Gemüse und Obst in Gelee, für Fleischsülze, Sülzkoteletts, Eisbein in Gelee etc. - für süsse Gelees. Bloom-Zahl mind. 240, Qualität Gold.

Bezeichnung des Lebensmittels / Verkehrsbezeichnung

Aspik-Pulver zum Binden und Festigen von pikanten und süssen Speisen

Zutaten

Rindergelatine

Im Rahmen der Produktion werden auch Soja, Milch/Laktose, Ei, glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte verarbeitet.

Technologisch unvermeidbare Spuren können daher nicht ausgeschlossen werden.

Produktionsland

Frankreich

Zubereitung

Allgemein: Die erforderliche Menge Gelatine mit der 5-fachen Menge kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Gelatine gelöst ist. Die Gelatinelösung lauwarm an die zu bereitende Speise geben. Falls die Speise heiss ist, die gequollene Gelatine nicht erwärmen, sondern direkt in der Speise auflösen. Die Speise mehrere Stunden kalt stellen.

Dosierung

20 g Gelatinepulver auf 1 l Wasser (= 12 Blatt Gelatine)

Ergiebigkeit: 100 g Gelatinepulver auf 5 l Wasser (= 60 Blatt Gelatine)

Nährwerte

	100g Produkt	100g zubereitetes Produkt	Pro Portion
Energie (kJ)	1464		
Energie (kcal)	344		
Fett	0.1 g	g	g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	g	g
Kohlenhydrate	0.5 g	g	g





davon Zucker	0 g	g	g
Eiweiss	86 g	g	g
Salz	0.8 g	g	g

Technische Daten

Inhalt Netto	10 kg	Länge EVE	12 cm	Art-Nr.	1-39-207201
Inhalt Brutto	10.88 kg	Breite EVE	8 cm	GTIN EVE	4008241720103
Länge VS	41.8 cm	Höhe EVE	17.5 cm	GTIN VS	4008241720134
Breite VS	25.1 cm	Gebinde	10x1 kg	Palettierung	7/LG, 42/Pal
Höhe VS	17.8 cm	Lagerung	Lichtgeschützt und trocken aufbewahren.		

Produktvorteile

- natürliches Bindemittel mit vielseitiger Anwendung beim Kochen, Backen und der Dessertzubereitung
- klar und ungewürzt
- 20 g reichen für 1 l Wasser
- enthält kaum Kalorien und Kohlenhydrate

Produktmerkmale: Leichte Vollkost, ohne glutenhaltige Zutaten (laut Rezeptur), ohne lactosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), enthält Bestandteile vom Rind, geeignet für passierte Kost, geeignet für weiche Kost

Allergene Zutaten

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare oder unbeabsichtigte Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel* nicht kennzeichnungspflichtig. (* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

Qualität



Professional

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

Hinweis

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.