Dr.Oetker Gélatine 150 feuilles

boîte en carton à 500g

Art. Nr. 5599.879

Poids brut	0.530 KG
Poids net	0.500 KG
Conditionnement	
Stockage	non réfrigéré
Conservation	12 mois
Dénomination spécifique	

Informations pour la vente et le stockage

1 ST = 1 ST

4 0 0 8 2 4 1 1 8 0 5 0 1

1 KAR = 6 ST

4 0 0 8 2 4 1 1 8 0 5 3 2

1 PAL = 840 ST

Date de création: 02.08.2025

Nos produits peuvent être soumis à des modifications de formule. Sont déterminantes les indications figurant sur l'emballage du produit.

Professional

Gélatine en feuilles 6x0,5kg

Description du produit

Gélatine (de porc) pour les préparations aux fruits, la crème, etc
Degré Bloom de 150 min., qualité bronze.

Désignation des aliments / Dénomination de vente

Feuilles de gélatine (de porc)

Ingrédients

Gélatine alimentaire (porc)

Pays de production

Allemagne

Préparation

1. Faire ramollir les feuilles 5 minutes dans de l'eau froide puis les ègoutter légèrement. 2. Pour les plats chauds, incorporer directement la gélatine dans la préparation chaude. La gélatine s'y dissout immédiatement. 3. Pour les plats froids y comprise les crèmes), dissoudre la gélatine dans un peu d'eau chaude, puis incorporer peu à peu le mélange des autres ingrédients à la gélatine – et non l'inverse! 4. Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Dosage

1 feuille pour 80 ml de liquide.

Rendement: 12 feuilles pour 1 l de liquide, env. 150 feuilles par boîte.

Déclaration nutritionnelle

	100g produit	100g produit préparé	Par portion
Énergie (kJ)	1450		
Énergie (kcal)	341		
Matières grasses	0.6 g	g	g
dont acides gras saturés	0.3 g	g	g
Glucides	0 g	g	g
dont sucres	0 g	g	g
Protéines	84 g	g	g
Sel	1 g	g	g

Données techniques

Contenu Net	3 kg	**Longueur EVE**	6 cm	**Art-Nr.**	1-39-201805

Professional

Contenu Brut	3.25 kg	**Largeur EVE**	8 cm	**GTIN EVE**	4008241180501
Longueur VS	19.4 cm	**Hauteur EVE**	23.6 cm	**GTIN VS**	4008241180532
Largeur VS	17.4 cm	**Récipient**	6X0,5KG	**Palettiseur**	28/LG, 140/Pal
Hauteur VS	24.2 cm	**Stockage**	A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière		

Les avantages du produit

- polyvalent
- facile à utiliser

Caractéristiques du produit: alimentation légère et complète, sans ingrédient contenant du gluten (d'après la recette), sans ingrédient contenant du lactose (d'après la recette), contient des ingrédients issus du porc, convient pour une alimentation en purée, convient pour une alimentation molle.

Ingrédients allergènes

Les informations ci-dessous relatives aux composants allergènes se réfèrent exclusivement à la recette du produit. L'ajout d'ingrédients conformément au mode de préparation ou aux conseils de préparation n'a pas été pris en compte. Des traces infimes de substances allergènes pouvant apparaître durant la production, le stockage ou le transport du produit ne sont pas à exclure. Le cas échéant, ces traces sont citées à la fin de la liste des ingrédients.

Sans allergène à identification obligatoire, conformément au règlement UE no 1169/2011 (INCO). Des traces inévitables techniquement ou involontaires ne peuvent être exclues.

Génie génétique

Conformément aux règlements européens, le produit n'est pas soumis à une obligation d'identification pour l'identification, l'autorisation et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés. (* règlement (CE) no 1829/2003 et règlement (CE) no 1830/2003).

Qualité

Le produit a été fabriqué conformément à la législation alimentaire en vigueur. Cela inclut en particulier le respect des prescriptions relatives à l'hygiène alimentaire et l'application des principes HACCP ainsi que le respect et l'application des obligations d'identification.

Allusion

Les recettes des produits peuvent être modifiées. Les informations du présent document sont régulièrement actualisées. Peuvent être disponibles sous des produits à la même dénomination et au même numéro d'article aussi bien des anciennes que de nouvelles recettes. Veuillez noter que seules les indications sur l'emballage font foi. Nous déclinons toute responsabilité quant à l'exactitude et à l'exhaustivité des informations.