

## Dr.Oetker Gelatina 150 fogli scatola da 500g



Art. Nr. 5599.879

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Peso lordo              | 0.530 KG        |
| Peso netto              | 0.500 KG        |
| Confezione              | Scatola         |
| Inalterabilità          | non refrigerato |
| Conservazione           | 12 mesi         |
| Denominazione specifica |                 |

### Informazioni sulla vendita e sull'immagazzinamento



1 PAL = 840 ST

Data di creazione: 17.04.2026

I nostri prodotti possono essere soggetti a variazioni delle ricette. Fanno fede le indicazioni riportate sulla confezione.

## Gelatina in fogli 6x0,5kg

### Descrizione del prodotto

Gelatina alimentare (di maiale) per ricette a base di frutta, panna, ecc  
Grado Bloom pari ad almeno 150, qualità Bronzo.

### Denominazione dell'alimento / Denominazione di vendita

Gelatina in fogli (maiale)

### Ingredienti

Gelatina alimentare (maiale)

### Paese di produzione

Germania

### Preparazione

1. Lasciare ammorbidire i fogli di gelatina per 5 minuti in acqua fredda e strizzarli leggermente. 2. In caso di preparati caldi, aggiungere la gelatina direttamente al composto e continuare a mescolare in modo che si sciogla. 3. In caso di preparati freddi (compresa la panna), sciogliere la gelatina adeguatamente strizzata in un po' d'acqua bollente e poi incorporare il composto freddo alla gelatina, mai viceversa! 4. Riporre in frigorifero per almeno 4 ore.



### Dosaggio:

1 foglio per 80 ml di liquido.

Resa: 12 fogli per 1 l di liquido, ca. 150 fogli per ogni confezione richiudibile.

### Dichiarazione del valore nutritivo

|                                   | 100g prodotto | 100g prodotto pronto | Per porzione |
|-----------------------------------|---------------|----------------------|--------------|
| <b>Energia (kJ)</b>               | 1450          |                      |              |
| <b>Energia (kcal)</b>             | 341           |                      |              |
| <b>Grassi</b>                     | 0.6 g         | g                    | g            |
| <b>di cui acidi grassi saturi</b> | 0.3 g         | g                    | g            |
| <b>Carboidrati</b>                | 0 g           | g                    | g            |
| <b>di cui zuccheri</b>            | 0 g           | g                    | g            |
| <b>Proteine</b>                   | 84 g          | g                    | g            |
| <b>Sale</b>                       | 1 g           | g                    | g            |

### Dati tecnici

|                        |      |                      |      |                |             |
|------------------------|------|----------------------|------|----------------|-------------|
| <b>Contenuto netto</b> | 3 kg | <b>Lunghezza EVE</b> | 6 cm | <b>Art-Nr.</b> | 1-39-201805 |
|------------------------|------|----------------------|------|----------------|-------------|



**Professional**

|                        |         |                         |   |                       |                |
|------------------------|---------|-------------------------|---|-----------------------|----------------|
| <b>Contenuto lordo</b> | 3.25 kg | <b>Larghezza EVE</b>    | 8 cm  | <b>GTIN EVE</b>       | 4008241180501  |
| <b>Lunghezza VS</b>    | 19.4 cm | <b>Altezza EVE</b>      | 23.6 cm   | <b>GTIN VS</b>        | 4008241180532  |
| <b>Larghezza VS</b>    | 17.4 cm | <b>Confezione</b>       | 6X0,5KG   | <b>Paletizzazione</b> | 28/LG, 140/Pal |
| <b>Altezza VS</b>      | 24.2 cm | <b>Immagazzinamento</b> | Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce |                       |                |

### **Vantaggi del prodotto**

---

- adatto a molteplici usi
- facile da usare

Caratteristiche del prodotto: facilmente digeribile, senza ingredienti contenenti glutine (secondo la ricetta), senza ingredienti contenenti lattosio (secondo la ricetta), contiene derivati del maiale, adatto alla dieta liquida, adatto alla dieta morbida.

### **Ingredienti allergenici**

---

Le seguenti informazioni relative agli ingredienti allergenici si riferiscono esclusivamente alla ricetta del prodotto. L'aggiunta di ulteriori ingredienti indicata nelle istruzioni o nei consigli di preparazione non viene considerata. Non è possibile escludere la presenza di minime tracce di sostanze allergeniche che possono inavvertitamente entrare in contatto con il prodotto durante la produzione, lo stoccaggio o il trasporto. Se necessario, tali tracce vengono riportate alla fine dell'elenco degli ingredienti.

Senza allergeni che devono essere indicati in modo esplicito tra gli ingredienti secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011 (Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori). Non è possibile escludere la presenza di tracce non intenzionali e tecnicamente inevitabili.

### **Ingegneria genetica**

---

Secondo il regolamento europeo in materia di etichettatura, autorizzazione e tracciabilità relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati\*, il prodotto non è soggetto all'obbligo di etichettatura. (\* Regolamento (CE) n. 1829/2003 e Regolamento (CE) n. 1830/2003).

### **Qualità**

---

Il prodotto è realizzato nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge sulle derrate alimentari. Ciò comporta in particolare la conformità alle norme di igiene alimentare, l'applicazione dei principi HACCP nonché il rispetto e l'attuazione degli obblighi di etichettatura.

### **Suggerimento**

---

Le ricette dei prodotti possono essere soggette a modifica. Le presenti informazioni vengono costantemente aggiornate. Prodotti con la stessa denominazione e lo stesso numero di articolo possono essere disponibili sia con ricette vecchie che nuove. Si prega di tenere presente che solo le indicazioni riportate sulla confezione sono vincolanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per la correttezza e la completezza delle informazioni.