



Dr.Oetker Gelatina 150 fogli SCA 500g

Art. Nr. 5599.879

Peso lordo	0.530 KG
Peso netto	0.500 KG
Confezione	Scatola 1.13 l 6.0 x 8.0
Inalterabilità	non refrigerato
Conservazione	12 mesi
Denominazione specifica	

Informazioni sulla vendita e sull'immagazzinamento



1 PAL = 840 ST

Data di creazione: 07.07.2025

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
Energia (kJ)	1450		
Energia (kcal)	341		
Grassi	0.6 g	g	g
di cui acidi grassi saturi	0.3 g	g	g
Carboidrati	0 g	g	g
di cui zuccheri	0 g	g	g
Proteine	84 g	g	g
Sale	1 g	g	g

Dati tecnici

Contenuto netto	3 kg	Lunghezza EVE	6 cm	Art-Nr.	1-39-201805
------------------------	------	----------------------	------	----------------	-------------



Contenuto lordo	3.25 kg	Larghezza EVE	8 cm	GTIN EVE	4008241180501
Lunghezza VS	19.4 cm	Altezza EVE	23.6 cm	GTIN VS	4008241180532
Larghezza VS	17.4 cm	Confezione	6X0,5KG	Paletizzazione	28/LG, 140/Pal
Altezza VS	24.2 cm	Immagazzinamento	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.