



naam:

PME Vegetarische Gelatine 20g

sku:

GUM408

prijs:

€ 3,85

Omschrijving:

De PME vegetable gelatine is een witte poeder zonder smaak. De poeder is een basis ingrediënten voor het maken van diverse zoete en hartige gerechten zoals souffles, cheesecakes, taarten en meer.

Let op: vegetarische gelatine is een alternatieve gelatine en geen vervanging voor traditionele gelatine en daarom kan het mogelijk zijn dat recepten aangepast dienen te worden.

Recept voor het maken van gelei: los 5 gram gelatine op in 75 ml water koud water en laat dit staan voor circa 10 minuten. Giet de opgeloste gelatine in 450 ml kokend water. Blijf de hele tijd roeren. De gelei begint te zetten na 5 - 10 minuten.

Ingrediënten: verdikkingsmiddel (carrageenan - E407), zuurteregelaar (natriumcitraat - E331), zout, substituuut (kaliumchloride - E508), dextrose.

Bewaaradvies: bewaar op een koele en droge plaats.

Inhoud: 20 gram.

Art.nr.:

GUM408

Brand:

PME

EAN:

5060281189592