

Produktový list



Želatína na stuženie krémov 20g Dr. Oetker

Kód produktu:	055037052
EAN kód:	8595072600125
Krajina pôvodu:	Maďarsko
Množstvo v kartóne:	40 ks

Základné informácie

Dr. Oetker Želatína na stuženie krémov 20 g

Popis

Vlastnosti

- Jemne mletá
- Vhodná na ľudskú spotrebu

Značka

Dr. Oetker

Skladovanie

- Skladujte v suchu! Minimálna trvanlivosť do: uvedené na zvere.
- Pri izbovej teplote

Príprava a použitie

Príprava krémov a náplní (smotanových, jogurtových, tvarohových a pod.) a dezertov z ovocnej šťavy. Do menšieho hrnca dáme 3 - 4 polievkové lyžice vody, prisypeme obsah vrečka a necháme asi 10 minút napučať. Za stáleho miešania zahrejeme (nevaríme) až do úplného rozpustenia želatíny. Okamžite pridáme 2 lyžice krému / ovocnej šťavy (podľa konkrétneho receptu), metličkou zamiešame a celé vmiešame do zvyšného krému / ovocnej šťavy. Ďalej spracujeme podľa receptu.

Zloženie

Jedlá bravčová želatína

Obsah balenia

20 g - Vrecko

Rozmery

Výška regálu:	109 mm
Šírka regálu:	75 mm
Hĺbka regálu:	9 mm

Hmotnosť

Brutto hmotnosť:	20 g
------------------	------