# Produktový list




## Želatína na vaj. tlačenku a aspiky 20g Dr. Oetker

| | |
|---|---|
| Kód produktu: | **055037051** |
| EAN kód: | **8584002005550** |
| Krajina pôvodu: | **Česká republika, Maďarsko** |
| Množstvo v kartóne: | **40 ks** |

## Základné informácie

**Dr. Oetker Želatina na vaječnú tlačenku a aspiky 20 g**

### Popis

**Vlastnosti**

- Jemne mletá
- Vhodná na ľudskú spotrebu

**Značka**

Dr. Oetker

**Skladovanie**

- Skladujte v suchu!
- Pri izbovej teplote

**Príprava a použitie**

Príprava vaječnej tlačenky, rôsolov a aspikov: Množstvo použitej tekutiny: vaječná tlačenka 3-4 polievkové lyžice, aspik a rôsoly 0,5 l. Obsah vrecka zmiešame s odmeraným množstvom studenej tekutiny podľa použitia (vody / nálevu / vývaru) a necháme asi 10 minút napučať. Za stáleho miešania zahrievame (nevaríme) až do úplného rozpustenia želatíny. V prípade vaječnej tlačenky želatínu okamžite zamiešame do zmesi na tlačenku. U aspikov a rôsolov necháme želatínu mierne vychladnúť a použijeme podľa konkrétneho receptu. TIP: Pri príprave aspikov / rôsolov obsah vrecka zalejeme 0,5 l horúcej vody (max. 80 °C) z rýchlovarnej kanvice a miešame až do úplného rozpustenia želatíny.

## Zloženie

Jedlá bravčová želatína

## Obsah balenia

20 g - Vrecko

**Rozmery**

| | |
|---|---|
| Výška regálu: | 109 mm |
| Šírka regálu: | 73 mm |
| Hĺbka regálu: | 9 mm |

**Hmotnosť**

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