

Natural Gelatin Powder

Veganistisch alternatief voor gelatine.



4-15gr/l



80°C

Verwerking

- Mengen met klopper of mixer
- Best koud oplossen en dan opwarmen
- Bindt bij 80°C, zet onder 30°C

Toepassingen

- Vegan vervanger van gelatine

Voordelen

- Alcohol- en zuurresistant
- Vegan alternatief voor gelatine

Meer info &
serveertips :

