

Natural Gelatin Powder



Alternative végétalienne à la gelatine.
A base de soft agar et pectine.



4-15gr/l



80°C

Mode d'emploi

- Mélanger au fouet ou mixer
- Dissoudre à froid avant de chauffer
- Lie à partir de 80°C, gélifie en dessous de 30°C

Applications

- Substitut végétalien de gelatine

Avantages

- Résistant à l'alcool et acidité
- Alternative végétalienne à la gelatine

Plus d' info & conseils

