

Gélatine en feuille qualité or en boîte 500 g SEBALCE

Article : 95398



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Gélatine Or 250 feuilles.
- Descriptif produit :** 200 bloom. Origine animale (porc). 250 feuilles. Colis de 8 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Boite de 0.500 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: 100% gélatine porcine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
gélatine porcine	Union Europ., Suisse

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,800
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Porc)
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 35030010 - Gélatines, y.c. celles présentées en feuilles de forme carrée ou rectangulaire, même ouvrées en surface ou colorées, et leurs dérivés (à l'excl. des gélatines impures)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	170 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	80 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	60 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte avec précaution, afin de pouvoir la refermer correctement après utilisation. Prélever le nombre de feuille nécessaire à la préparation en veillant à ne pas poluer les feuilles de gélatines à conserver. Utilisation avec réhydratation préalable : placer les feuilles dans l'eau froide. Laisser gonfler quelques minutes. Retirer délicatement en égouttant par un pressage léger, puis placer dans la préparation à gélifier à au moins 50°C et faire fondre en remuant à la spatule, jusqu'à dissolution complète. Réserver quelques minutes à température ambiante avant de placer au frais pour complet refroidissement et prise totale. Rendement : Panna cotta, mousse bavaroise: 6 à 7 feuilles au litre. Boite de 1 kg de 300 feuilles.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,462	344	0	0	0	0	0	86	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.5	0.545	1	Boite			3660085019020
Colis	4	4.36	8	Boite		350x255x135	3506170002969
Couche	36	0	72	Boite	9		
Palette	360	392.4	720	Boite	90	1200x800x1370	3027031014513
Pièce	0.5	0	1	Boite			