

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Sans sel ajouté

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Gélatine Argent 400 feuilles

Descriptif produit : 180 bloom. Origine animale (porc). 400 feuilles. Colis de 10 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: 100% gélatine porcine.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|---------------------|
| Gélatine porcine | Union Europ., Chine |

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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 | 240 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 120 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 83 système métrique | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Utilisez entre 10 et 12 feuilles de gélatine alimentaire pour 1 litre de liquide. Faites tremper les feuilles dans un récipient d'eau très froide à part pendant environ 5 à 7 minutes puis retirez-les et pressez délicatement pour extraire l'eau avant de l'incorporer à votre liquide.

Les feuilles de gélatine argent s'utilisent: pour les plats chauds, il faut simplement remuer jusqu'à ce que la gélatine pressée soit entièrement dissoute. Pour les plats froids, une crème par exemple, remuez et chauffez légèrement la gélatine pressée jusqu'à dissolution puis incorporez lentement le mélange froid et laissez refroidir pendant 4h minimum avant de servir. Attention à ne jamais faire l'inverse.

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 : Sans sel ajouté

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Boîte | 1 | 1.05 | 1 | Boîte | | | 3660085021016 |
| Colis | 10 | 11.5 | 10 | Boîte | | 440x260x275 | 03506170018885 |
| Couche | 70 | 0 | 70 | Boîte | 7 | | |
| Palette | 350 | 0 | 350 | Boîte | 35 | 1200x800x1519 | 03506170018892 |
| Pièce | 1 | 0 | 1 | Boîte | | | |