

# Gélatine bovine or en feuille en boîte 250 g SEBALCE

Article : 237877



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Gélatine Or Bovine

**Descriptif produit :** 200 bloom. 250 feuilles. Origine animale (bovine). Colis de 8 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 8.000 Boite de 0.500 kg

**Liste des ingrédients :** gélatine alimentaire bovine, catégorie G (contient SULFITES)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
gélatine alimentaire bovine	Union Europ.

**Pays de transformation :** Allemagne

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,825

**Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)

**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

**Régimes particuliers :** Halal, Halal : affiché sur le packaging

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 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
Hauteur de l'unité de consommation	0.06 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.237 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	0.083 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

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

**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 0.5kg de 250 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							
1,513	356	0	0	0	0	0	89	1.2

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	0.55	1	Boite			3660085019044
Pièce unitaire	0	0	0	Boite			
Colis	4	4.7	8	Boite		340x250x140	03506170019417
Couche	40	0	80	Boite	10		
Palette	360	423	720	Boite	90	1200x800x1410	03506170019424