

Componenti

Ingredienti

Gelatina bovina alimentare

Senza glutine

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	Per 100 g
Energia	1501 kJ
	353 kcal
Grassi	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	87 g
Sale	1,5 g

Descrizione Prodotto

Brand

Cameo

Caratteristiche

Professional

Qualità argento

Colore e gusto neutri

Ideale per dolci e salati - nota come colla di pesce

Denominazione di vendita

Gelatina bovina in fogli idonea al consumo umano

Denominazione commerciale di vendita

Gelatina bovina in fogli

Allergeni e stile di vita

Allergeni

Senza glutine

Stile di Vita

Certificato Halal Europe

Marketing

Marketing prodotto

La gelatina in fogli, una volta chiamata "colla di pesce", è un ingrediente di origine animale. È senza glutine, certificata Halal, ha un gusto e un colore neutro, ed è adatta per preparazioni dolci e salate. Se usata per i dolci, può essere sciolta in un liquido zuccherato e insaporito con succhi di frutta o vino moscato. Per pietanze salate, può esser sciolto in brodo di carne, vegetale o di pesce e insaporito con vino bianco o marsala.

La gelatina bovina in fogli Cameo Professional può essere utilizzata in gastronomia e in pasticceria per creme, dolci al cucchiaio, aspic (di carne, di pesce, di verdura o di frutta), mousse dolci e salate, paté e prodotti dolciari in genere.

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Ambiente

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto

Bollo origine

DE RP - EV 11-001 G EG

Certificazioni

Approvato da Cast alimenti

Uso e procedimento

Dosi per 1 litro di liquido: Panna cotta n° 7- 9 fogli al litro; Aspic n°14 - 18 fogli al litro

Operazioni preliminari: trattandosi di un prodotto essiccato, è necessario reidratarlo, ammolando i fogli di gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti prima di ogni utilizzo. Successivamente eliminare l'acqua in eccesso strizzando con delicatezza.

Per preparazioni a freddo (bavaresi, mousse dolci e salate): Sciogliere i fogli di gelatina strizzata in poca acqua tiepida (37°C) e unirla al resto della preparazione mescolando con cura.

Per preparazioni a caldo (panna cotta, aspic, gelatinare): mescolare immediatamente la gelatina strizzata nel liquido caldo e si scioglierà all'istante. Per gelatinare: colare o spruzzare la gelatina ancora liquida e tiepida direttamente sugli alimenti.

Riporre in frigorifero per circa due ore prima di sfornare.

Nota: non utilizzare la gelatina in fogli con i seguenti frutti freschi: kiwi, ananas, papaia o fichi (eventualmente sbollentarli prima, oppure sostituirli con quelli in scatola)

Confezionamento

Tipo di imballaggio

Scatola

Peso

1 kg e

400 fogli

Unità

Chilogrammi

Raccolta differenziata

Scatola - PAP21 - raccolta CARTA

Informazioni sul produttore

Indirizzo distributore

Cameo s.p.a.

Via Ugo La Malfa, 60

Un'azienda Dr.Oetker

Sito Web

www.cameo-professional.it