

## Instant-Gelatine

Art.Nr. **1031055**  
 Versandeinheit 1 Eimer à 3 kg  
 Gebindeeinheit Eimer  
 Einzeleinheit Eimer



MHD 24 Monate

### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert 1.600 kJ / 377 kcal  
 Fett < 0,5 g  
 davon gesättigte Fettsäuren < 0,1 g  
 Kohlenhydrate 48 g  
 davon Zucker 5,0 g  
 Eiweiß 45 g  
 Salz 0,75 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene

**Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**



### Kostformeinigung

-  Angepasste Vollkost
-  Glutenfrei
-  Natriumarm
-  Vegan
-  Ovo-lacto-vegetabil
-  Hochkalorisch
-  Lactosefrei
-  Hefefrei
-  Palmölfrei
-  Dysphagie

### Zutaten

Rindergelatine, Glukosesirup.

### Zubereitungsanleitung

Dosierung: 4,5 g Instant-Gelatine entsprechen einem Blatt Gelatine.  
 Das Pulver mit einem Schneebesen zügig 2 Minuten in die Flüssigkeit einrühren, bis sie sich vollständig gelöst hat.  
 Für Aspik: Verwenden Sie 20-80 g pro Liter Flüssigkeit.  
 Für Terrinen: Verwenden Sie 40-60 g pro kg Produkt.  
 Zur Stabilisierung von Schlagsahne:  
 Auf 100 ml Schlagsahne 2 g Instant-Gelatine geben und mit Rührgerät aufschlagen.  
 Zur Stabilisierung von Sandwichfüllungen:  
 Je nach Bedarf 5-25 g pro kg Masse verwenden.  
 Für Tortenguss:  
 50 g Zucker in 0,5 Liter lauwarmes Wasser (ca. 35°C) geben und darin auflösen. Anschließend 40 g Instant-Gelatine langsam zugeben und vorsichtig mit Schneebesen 3 Minuten einrühren. Achten Sie darauf wenig Luft mit einzurühren! Im Anschluss die Flüssigkeit über das Obst gleichmäßig verteilen.  
 Tipp: Verwenden Sie statt Wasser, einfach Fruchtsaft oder die Aufgussflüssigkeit von den verwendeten Dosenfrüchten.