

Gelea

Hot Instant

Descripción

Mezcla de agentes gelificantes y estabilizantes para la producción de geles estables y fingerfood.

Una vez triturado o molido el alimento tipo puré (carne, pollo, verdura, etc.) se debe mezclar 1-2 cucharadas dosificadoras de GELEA hot instant en una olla, cocinar y remover durante 2 minutos. Verter en los moldes de silicona, dejar enfriar. Se puede refrigerar por un par de horas. Desmoldar, calentar en horno. Servir.



- Gelificaciones estables
- Consistencia blanda
- Aplicación versátil y práctica
- Usar moldes de grado alimenticio
- Formato 200gr

Código 10280