

FRUTTAMIA GEL

PASTRY FRUTTAMIA GEL

Powder mix made from dried lemon juice. In pastry-making, it can be used to create sauce made from blended fruit or fruit purée, as well as to preserve fruit salad. You can also use FRUTTAMIA GEL to make a gelatin which can be combined with whole or chunky fruit and used as a delicious topping for ice cream and frozen yogurt.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070657

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver auf Basis von klarem, dehydriertem Zitronensaft für die Herstellung von Dekorationen aus Fruchtstücken oder -püree und Obstsalaten.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Backwaren und Speiseeis.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

1. Zur Herstellung einer Gelatine, in die ganze oder stückige Früchte eingearbeitet werden können, um Eisbecher, Frozen Yogurt, Softeis usw. zu dekorieren.

FRUTTAMIA GEL_____ 60 g

Zucker_____ 150 g

Kochendes Wasser_____ 300 g

Frisches Obst in Stücken__ 500 g

2. Für eine bessere Konservierung von Obstsalaten.

FRUTTAMIA GEL_____ 30 g

Zucker_____ 100 g

Kochendes Wasser_____ 350 g

Frisches Obst in Stücken__ 550 g

3. Zur Herstellung von Saucen auf Basis von pürierten Früchten oder Fruchtfleisch

FRUTTAMIA GEL_____ 70 g

Zucker_____ 400 g

Kochendes Wasser_____ 150 g

Püriertes Obst oder Fruchtfleisch___ 400 g

FRUTTAMIA GEL mit dem Zucker vermischen, dann das kochende Wasser hinzufügen und nach dem Abkühlen die Früchte unterrühren.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Beutel nach jeder Entnahme wieder verschließen.



Extraordinary
made simple.