

# GEL DE FRUTAMIA

PASTELES

GEL DE FRUTAMIA

Mezcla en polvo elaborada con jugo de limón deshidratado. En repostería, se puede usar para preparar salsas con frutas trituradas o puré de frutas, así como para conservar ensaladas de frutas. También puedes usar FRUTTAMIA GEL para hacer una gelatina que se puede combinar con fruta entera o troceada y usar como una deliciosa cobertura para helados y yogur helado.



## 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



La



Leche

## INFO

### Descripción

preparado en polvo a base de zumo de limón transparente deshidratado para la realización de decoraciones a base de fruta en trozos o en puré y ensaladas de frutas.

### Denomination

producto semielaborado para heladería y pastelería.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

1. Para hacer una gelatina a la que incorporar la fruta entera o en trozos para decorar copas de helado, yogur helado, helados suaves, etc.

FRUTTAMIA GEL\_\_\_\_\_ 60 g  
azúcar\_\_\_\_\_ 150 g  
agua hirviendo\_\_\_\_\_ 300 g  
fruta fresca en trozos pequeños\_\_ 500 g

2. Para un mejor almacenamiento de las ensaladas de frutas.

FRUTTAMIA GEL\_\_\_\_\_ 30 g  
azúcar\_\_\_\_\_ 100 g  
agua hirviendo\_\_\_\_\_ 350 g  
fruta fresca en trozos pequeños\_\_ 550 g

3. Para hacer salsas a base de fruta en puré o pulpa de fruta

FRUTTAMIA GEL\_\_\_\_\_ 70 g  
azúcar\_\_\_\_\_ 400 g  
agua hirviendo\_\_\_\_\_ 150 g  
fruta en puré o pulpa\_\_\_ 400 g

Mezclar FRUTTAMIA GEL con el azúcar y luego añadir el agua hirviendo y, a continuación, con la mezcla fría, incorporar la fruta.

Conservar en refrigerador

Cerrar la bolsa después de cada saque.



Extraordinary  
made simple.