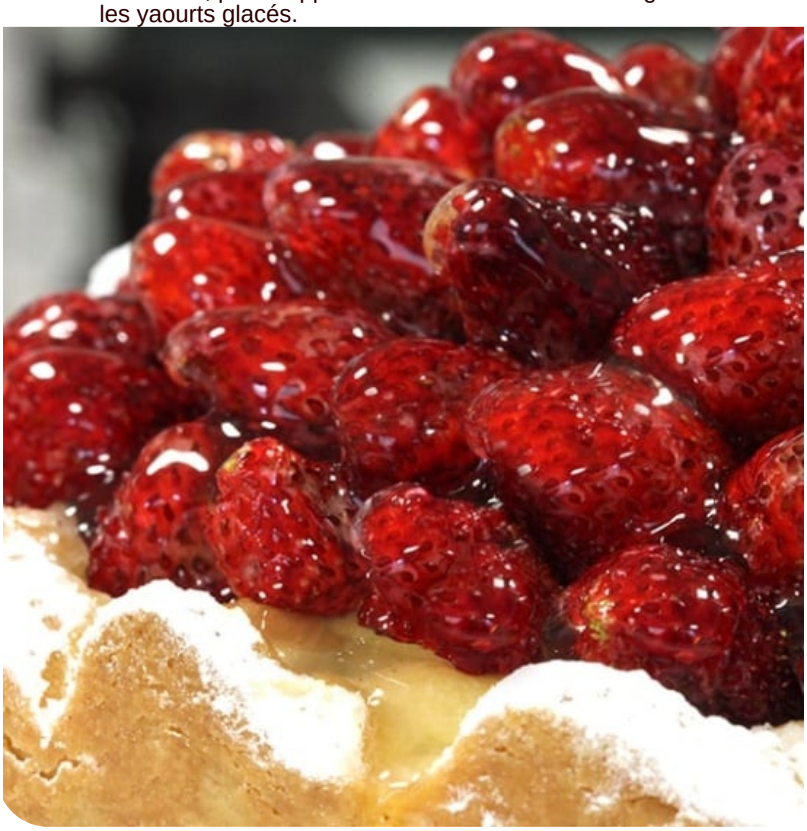
FRUTTAMIA GEL

PÂTISSERIE GEL FRUTTAMIA

Préparation en poudre à base de jus de citron séché. En pâtisserie, elle permet de réaliser des sauces à base de fruits mixés ou de purée de fruits, ainsi que de conserver les salades de fruits. La gelée FRUTTAMIA permet également de préparer une gelée à mélanger avec des fruits entiers ou en morceaux, pour napper délicieusement les crèmes glacées et les yaourts glacés.



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



Lait

INFO

Description
préparation en poudre à base de jus de citron clair déshydraté pour la réalisation de décorations à base de fruits en morceaux ou en purée et de salades de fruits.

Denomination
produit semi-fini pour glaces et pâtisseries.

Directions for use
1. Pour faire une gelée à laquelle incorporer les fruits entiers ou en morceaux pour décorer des coupes de glace, des yaourts glacés, des glaces à l'italienne, etc.
FRUTTAMIA GEL_____ 60 g
sucre_____ 150 g
eau bouillante_____ 300 g
fruits frais en petits morceaux__ 500 g

2. Pour une meilleure conservation des salades de fruits.
FRUTTAMIA GEL_____ 30 g
sucre_____ 100 g
eau bouillante_____ 350 g
fruits frais en petits morceaux__ 550 g

3. Pour réaliser des sauces à base de fruits en purée ou de pulpe de fruits
FRUTTAMIA GEL_____ 70 g
sucre_____ 400 g
eau bouillante_____ 150 g
fruits en purée ou pulpe___ 400 g

Mélanger FRUTTAMIA GEL avec le sucre, puis ajouter l'eau bouillante puis, à froid, incorporer les fruits.
Conserver au réfrigérateur
Refermer le sachet après chaque prélèvement.