

## ■ PRODUKTARK

# SOSA GELANTINE PULVER

**PRODUKTET:**

Sosa's gelatinepulver gør det nemt for dig, når du skal lave applikationer, der skal stivne. Pulveret blandes/opløses i alt flydende f.eks. vand, frugtpuré eller fløde og chokolade til en ganache. Dosering: 10-20 g/liter.

Smagen er neutral og et alternativ til almindelig husblas. Lavet på ko/okse.

Halal: Ikke Halal certificeret, men Halal egnet.  
Kosher: Ikke Kosher certificeret, men Kosher egnet.

**HOLDBARHED:**

24 måneder

**VARESTAMDATA:**

Varenr.: 32900  
Pakning: Bøtte á 750 g

Udskriftsdato: 21.12.2023

INGREDIENSER  
NONFOOD  
BAGERILØSNINGER

