

Gelatina 250 Bloom



Modelo : Gelatina 250 Bloom

Gelatina 250 Bloom

Fabricante : -

La gelatina es una mezcla colóide (es decir, una sustancia semisólida), incolora, translúcida, quebradiza e insípida. Que se obtiene a partir de la hidrólisis parcial del colágeno que se encuentra en la piel, cartílagos y huesos de varios animales.

Usos y Aplicaciones

La gelatina se utiliza en la fabricación de alimentos para el enriquecimiento proteínico, para la reducción de hidratos de carbono y como sustancia portadora de vitaminas. En la cocina la gelatina se utiliza como agente gelificante en la elaboración de postres a base de gelatina, marshmallows y otras golosinas. También se utiliza como estabilizante, espesante o texturizante en alimentos como las mermeladas, los yogures, las cremas de queso, los helados o la margarina. Otro uso menos conocido es el de clarificante de bebidas como el zumo de manzana o el vinagre.

Origen: Ecuador, Argentina.

Presentación: Sacos de 25 Kg.

Disponibilidad: Este producto ha sido agregado en nuestro catalogo el viernes 30 mayo, 2014