igro Artikelpass

Instantgelatine

Artikelnummer: 4401420

weiß, kalt löslich, Krt. 28 Pack.
Mit unserer Sofort Gelatine festigen Sie Ihre Desserts, Tortenfüllungen oder herzhaften Speisen so einfach wie nie. Und das zuverlässig und ganz ohne Quellen. Einfach die Sofort-Gelatine in die Flüssigkeit einrühren und wie gewohnt weiterverarbeiten.

RUF Sofort Gelatine

Funktionale Bezeichnung: Gelatine

Verkehrsbezeichnung: Instantgelatine

Marke: RUF | **Inhalt:** 30 g | **Gebindeinhalt:** 28

Zutaten:

Zutaten: Maltodextrin, Speisegelatine (Schwein) (40 %). Kann Spuren von EI, MILCH, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

Allergenhinweis:

Kann Spuren von EI, MILCH, SOJA und SCHALENFRÜCHTEN enthalten

Allergene (Codes):

AE – Ei: kann enthalten
AM – Milch: kann enthalten
AY – Soja: kann enthalten
AN – Schalenfrüchte / Nüsse: kann enthalten

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Trocken lagern. Vor Wärme und Licht schützen.
- **Verwendung/Zubereitung:** Zubereitung: Die Sofort Gelatine unter ständigem Rühren nach und nach in die Flüssigkeit geben, bis sie sich vollstäändig aufgelöst hat. Zubereitungshinweis: Bei der Herstellung von klaren Gelees oder standfesten Tortenfüllungen bzw. Desserts darf die Flüssigkeit nie eiskalt sein, sondern sollte Zimmertemperatur haben. Wärmere Flüssigkeiten beschleunigen den Lösungsvorgang. Einweichen und Erwärmen der Sofort Gelatine ist nicht erforderlich!

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**1644.0 kJ / 387.0 kcal**
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	58.7 g
davon Zucker	2.5 g
Eiweiß	38 g
Salz	0.15 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 32.7 g

Höhe: 145 mm

Tiefe: 5 mm

Breite: 108 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 2116

Markeninhaber: RUF Lebensmittelwerk KG

Datenbereitsteller: RUF Lebensmittelwerk KG

Warengruppe (GPC): BakingCookingMixesShelfStable

Datenstand: 07.04.2025

Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:

RUF Lebensmittelwerk KG

D-49610 Quakenbrück