



LE PRIX
C'EST ICI



GÉLATINE EN FEUILLES

ANCEL

Réf. : 012807

Qualité or.

225 fines feuilles de 2,2g chacune.

Pouvoir gélifiant 210 bloom.

Origine porcine.

l'étui 475g



LE PRIX
C'EST ICI



GÉLATINE OR

SÉBALCÉ

Réf. : 082175

500 feuilles de 2g chacune.

Pouvoir gélifiant 200 bloom.

Origine porcine.

l'étui 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



GÉLATINE BOVINE EN

FEUILLES

SÉBALCÉ

Réf. : 078143

halal

300 feuilles de 3,3 gr. chacune.

Pouvoir gélifiant 150 bloom.

Certification halal.

l'étui 1kg

Gélatine animale

À CHOISIR SELON VOS APPLICATIONS

Pour vos crèmes, mousses, inserts ou nappages, le choix de la gélatine influence texture et tenue. La porcine, souple et fondante, convient aux mousses légères.

La bovine, plus ferme, est idéale pour les entremets ou préparations à démouler.

La gélatine de poisson, plus fragile à la chauffe, s'utilise en insert ou dans des recettes à froid. Faites le bon choix en fonction de vos besoins techniques... et de votre clientèle.



RETROUVEZ
NOS PRODUITS
SUR [METRO.fr](https://www.metro.fr)



LE PRIX
C'EST ICI

GÉLATINE BOVINE EN

POUDRE

SÉBALCÉ

Réf. : 310831

200 bloom.

la boîte 1 kg

IDÉAL POUR

Utilisation : permet de réaliser des pâtisseries et produits traiteurs sans traces bovines ou porcines



LE PRIX
C'EST ICI

GÉLATINE DE POISSON

ORIGINE 100% POISSON

SÉBALCÉ

Réf. : 250338

Pouvoir gélifiant 200 bloom.

le pot 1 kg

