



<u>Articolo</u>	Gelatina in Fogli 500 g
<u>Codice articolo cameo</u>	17002
<u>Massa nominale/ peso netto</u>	500 g
<u>Conservabilità garantita al cliente</u>	24 mesi
<u>Descrizione sintetica del prodotto</u>	Gelatina in fogli nota come colla di pesce.
<u>Descrizione dettagliata del prodotto</u>	Gelatina alimentare destinata al consumo umano (di origine suina) per gastronomia e pasticceria.
<u>Ingredientistica</u>	Gelatina alimentare SENZA GLUTINE
<u>Analisi microbiologica</u>	Valori Massimi
Carica totale aerobia	1.000 UFC/g
Lieviti	Neg/0,1 g
Muffe	Neg/0,1 g
Coliformi totali	Neg/g
E-coli	Neg/g
Salmonella	Neg/25 g
Clostridium spp	Neg/0,1 g



<u>Istruzioni per l'uso/ preparazione</u>	<p>Utilizzo a freddo:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ammollare la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, quindi strizzarla leggermente, porla in un pentolino e farla sciogliere a fuoco lento senza farla bollire.2. Lasciare intiepidire la gelatina a temperatura ambiente ed unirla agli altri ingredienti della ricetta prescelta, mescolando bene.3. Riporre in frigorifero per almeno 2-3 ore prima di sformare. <p>Utilizzo a caldo:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ammollare la gelatina per 10 minuti in acqua fredda.2. Scaldare mezzo litro di liquido (dolce o salato secondo la ricetta), senza farlo bollire, aggiungervi la gelatina ben strizzata e mescolare fino a completo scioglimento.3. Lasciare intiepidire a temperatura ambiente.4. Guarnire i piatti con la gelatina ancora liquida o di consistenza un po' oleosa.5. Riporre in frigorifero per circa 2 ore prima di sformare.
<u>Modalità di conservazione</u>	Conservare in luogo fresco e asciutto.
<u>Imballaggio</u>	Cartoncino
<u>Codifiche sull'imballaggio</u>	TMC (giorno, mese, anno); lotto.
<u>Firma e data</u>	Eliana Lavelli 24.10.14

(documento di natura elettrica)