

# Aplicaciones de la gelatina Gelco en postres

La gelatina es el componente clave para la elaboración de postres de gelatina.

Gracias a su bajo punto de fusión, la gelatina se disuelve en la boca y genera una sensación organoléptica perfecta para el consumidor.

Las propiedades de la gelatina Gelco no afectarán el olor ni sabor de los postres de gelatina y permitirá obtener colores más brillantes y traslúcidos.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Postres de gelatina	250 - 300	Gelificación