

Aplicações da gelatina Gelco em sobremesas

A gelatina é o componente-chave para fazer sobremesas de gelatina.

Graças ao seu baixo ponto de fusão, a gelatina se dissolve na boca e cria uma sensação organoléptica perfeita para o consumidor.

As propriedades da gelatina Gelco não afetarão o cheiro e o sabor das sobremesas de gelatina e permitirão obter cores mais brilhantes e translúcidas.



Aplicação	Bloom	Função da gelatina
Sobremesas de gelatina	250 - 300	Gelificação