

GALARETKA neutrál

Novinka v sortimente

Jedinečné želé pre dezerty a rezy



Zeelandia



Galaretka neutrál

NOVINKA

Neutrálna želatína pre Vaše dezerty a rezy.

- jednoduchá príprava s horúcou vodou,
- prieskálna, výborne tuhne a dobre sa krája,
- jedinečná kyselková chuť a perfektný vzhľad zákuskov, dezertov, toriet, pohárov...,
- možnosť pekne zafarbiť a dochutiť,
- **perfektná prezentácia ovocia v zákusku/dezerte, ktorú oceníte nielen v lete,**
- ovocie si zachováva v galaretke svoj tvar a farbu.

Základná receptúra:

1 diel Galaretka neutrál a 5 dielov horúca voda

Jednoduchá príprava: Suchú Galaretku neutrál zalejeme horúcou vodou a dobre premiešame. Necháme vychladnúť a následne opatrne nalejeme na výrokok pokrytý čerstvým ovocím, Fruitful a podobne. Necháme stuhnúť v chlade. Nepoužívajte s čerstvým ananásom, kiwi a papájou.



Zloženie: cukor, bravčová želatína, regulátor kyslosti:E330, aróma.

Balenie: 5 kg kartón s PE vreckom.

Minimálna trvanlivosť: 6 mesiacov od dátumu výroby.

Galaretka je prášková - takže sa dobre skladuje. Ale odporúčame skladovať na suchom a chladnom mieste, bez priameho slnečného žiarenia v dobre uzatvorenom obale.

ZEELANDIA s.r.o.
Družstevná 44, 044 42 Rozhanovce
tel. +421 55 642 79 36
zeelandia@zeelandia.sk;
www.zeelandia.sk

CALL centrum:
0800 100 707; 0800 101 328
objednavky@zeelandia.sk
FCB:
<https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

 **Zeelandia**