



0300002189

Pectine rapide 125 g

Pectine Rapide EPICURIA pour la réalisation de confitures, gelées, fourrage...

Epicuria Pâtisserie



Ingrédients:

- Pectine de fruits fortement estérifiée E440i, dextrose.
- Peut contenir des traces de soja, lait, œuf, gluten, fruits à coques, sulfites.

Propriétés :

- Formation d'un gel en milieu aqueux sucré (> 60 % par rapport à l'extrait sec) et acide.
- Le gel se forme lors du refroidissement et la vitesse de prise de gel est rapide (4 à 8 minutes).
- La gélification optimale est obtenue pour un pH compris entre 3 et 3,2.
- Le gel obtenu n'est pas réversible par chauffage.

Instructions d'emploi et de stockage:

- A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur, dans son emballage fermé.
- DLUO : 12 mois minimum après date de production

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Sans colorant	Consistance	Poudre
Fonctionnalités	Texture		

Unité : Sachet de 125 g

Produit de la même gamme	
0300002189	Pectine rapide epicuria 125g