



# Ferran Adria Texturas Gellan E418 400g

Gellan

Artikel 357574	Nettofüllmenge 400g	Erhältliche MEH DS
-------------------	------------------------	-----------------------

Gellan ermöglicht sehr feste Gelees mit saubereren Schnittflächen. Ideal für die Herstellung von warmen Gelees, da es nach dem Gelieren bis 70 °C hitzebeständig ist. Fein gemahlenes Pulver.

## Nährwerte

100g

	Menge
<b>Energie</b>	332 kJ (168 kcal)
<b>Fett</b>	~0 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	~0 g
<b>davon Zucker</b>	~0 g
<b>Ballaststoffe</b>	~82 g
<b>Eiweiß</b>	~1 g
<b>Salz</b>	~1,2 g

## Inhaltsstoffe

Gelierzusatz: Gellan (E418).

## Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern, von Kindern fernhalten.