



## Fiche d'Information

# Gélatine alimentaire en feuilles



<b>Désignation</b>	Gélatine alimentaire en feuilles
<b>Marque</b>	Ibo !
<b>Provenance</b>	France
<b>Code article</b>	IGELAF
<b>Conditionnement</b>	Pochette de 5 à 7 feuilles
<b>Poids net UVC</b>	11 g
<b>Unités par carton</b>	25 unités
<b>EAN13</b>	3609060 002404
<b>Dimensions UVC</b>	Longueur : 0.2 cm - Largeur : 10 cm - Hauteur : 17 cm
<b>Dimensions carton</b>	Longueur : 21.5 cm - Largeur : 19.5 cm - Hauteur : 9 cm
<b>Poids carton</b>	0.430 Kg Brut – 0.275 Kg Net
<b>Nb de colis par palette</b>	300
<b>Nb de colis par couche</b>	20
<b>Nb de couche par palette</b>	15
<b>Conservation</b>	Après ouverture, bien refermer, se garde 1 mois à une température ≤25°C
<b>Licence et certification Bio</b>	FR-BIO-01

### Ingrédients :

gélatine alimentaire d'origine porcine\*

Gélatine propre à la consommation humaine.

\*issu de l'agriculture biologique

### Conseils d'utilisation :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide 5 à 10 minutes.

Egouttez-les quelques minutes dans une passoire avant de les incorporer à votre préparation chaude, mais non bouillante.

Remuez jusqu'à complète dissolution.

**Dosage :** 3 feuilles par ½ litre de préparation.



Distribué par :



**Contact :** Tel – 04 32 50 17 17 / Mail – [contact.raiponce@raiponce.fr](mailto:contact.raiponce@raiponce.fr)