



# BRIANÇON

Production

## GELATINE BOVINE – 300feuilles/kg

### Gélatines traditionnelles et économiques

Les Gélatines en feuilles ou en poudre Briançon sont fabriquées exclusivement à partir de peaux de porcs ou de peaux de bovins.

La gélatine est un additif naturel qui apporte une tenue, un gélifiant réel, fondant en bouche

La gélatine améliore la teneur protéique des préparations sans augmenter la valeur calorique, **sans apport de sucre ni de graisse.**

La gélatine développe les arômes et prolonge la conservation.

#### Gélatine feuilles Bovine – 150 Blooms

##### Feuilles de 3.33 gr – 300 feuilles/kg

Exclusivement fabriquée à partir de peaux de Bovins.

- Boîte de 1kg – carton de 25 kg

La gélatine contient 90 % de protéines et ne contient pas d'additifs

Elle est exempte de cholestérol et de purines.

#### Application :

La gélatine alimentaire, élément protéique pratiquement pur et facile à assimiler, joue un rôle crucial dans notre alimentation.

La gélatine alimentaire sert à gélifier ou à épaissir :

- 300feuilles/kg : généralement utilisée dans la BoulPat et les préparations culinaires
- 200feuilles/kg et poudre : généralement utilisée par les Traiteurs, les collectivités et les industries alimentaires.

Son pouvoir gélifiant s'exprime en Bloom. Cette valeur Bloom constitue un critère important pour la qualité de la gélatine. Elle est en général comprise entre 50 et 300. Elle indique la force en gelée ou la fermeté d'une gélatine alimentaire.

Lorsque l'on compare deux gélatines les deux critères que l'on doit comparer sont la force en gelée (blooms) et l'épaisseur de la feuille (le nombre de feuilles au kg).

Fiche technique diffusée par le Service technique le 06.09.08 et la Direction Commerciale.

Les renseignements fournis par la présente Fiche Technique sont donnés de bonne foi, à titre indicatif. Ils ne sauraient en aucun cas induire une garantie de notre part, ni engager notre responsabilité lors de l'utilisation de nos produits.

Cette Fiche Technique annule et remplace toutes les versions antérieures.

#### Conseils d'utilisation :

- Laisser tremper et gonfler 5 à 10 minutes les gélatines dans l'eau froide
- Réchauffez en même temps le liquide que vous voulez gélifier ou épaissir.
- Incorporez ensuite la gélatine gonflée au liquide chaud sans porter à ébullition
- Agiter jusqu'à dissolution de la gélatine.
- Refroidir au réfrigérateur. Le plat est prêt à la consommation dans un délai de 30 minutes à 4 heures.

Les proportions dépendent des recettes :

- 2 à 4 % en poids pour les crèmes et les nappages

- 7 à 9 % pour les œufs en gelée.

#### Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.

**Date limite d'utilisation** : 3 ans

#### Informations réglementaires :

Se reporter à la Fiche de Données de Sécurité(FDS) correspondante (disponible sur [www.briancon-gelatine.com](http://www.briancon-gelatine.com))

**BRIANÇON**  
Production

Zi - Chemin des Anguillaires - 31410 NOÉ - France  
Tél : 05.61.98.40.90 - Fax : 05.62.01.39.50

E-mail : [info@briancon-gelatine.com](mailto:info@briancon-gelatine.com)

Site internet : [www.briancon-gelatine.com](http://www.briancon-gelatine.com)

Mise à jour : 13/01/2018