



Quick-gelé spann 5 kg

Klar og nøytral ferdig gelé som kan tilsettes aroma/smak eller farge etter ønske. Er derfor meget anvendelig. Før bruk skal geléen varmes til den smelter. Kan pensles, sprøytes eller støpes på underlaget. Geléen stivner øyeblikkelig og gir en klar blank hinne når temperaturen i underlaget er lavere enn ca. 35°C. Kan brukes direkte på frosne bær og frukter uten å smelte. Ubetydelig svinn fordi Quick gelé tåler gjentatte oppvarminger. Ønskes mykere gelé kan den utblandes med vann, inntil 50%. Kan smaksettes med alle typer fruktsafer og puréer, f.eks. solbær-, bringebær-, rips-husholdningssaft og appelsinsquash o.l. Bruk gjerne saften fra hermetiske frukter. NB ! Løser seg ikke opp på Kiwi og lignende frukter. Tåler frys og kjøll.

Varenummer: 33105 | EPD-nummer: 6293054 | GTIN: 17048750331050



PRODUSENT:
Pals AS

VAREMERKE:
Pals

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

richard.raanaas@pals.no
www.pals.no

243 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Pals

Ingredienser

Vann, sukker, fortykningsmiddel (E1451, E407, E410), surhetsregulerende middel E331, konserveringsmiddel E200.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	425 kJ/ 100 kcal
Fett	0,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	24,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	24,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,20 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Gelatin eller gelékrytaller
Varenummer	33105
EPD-nummer	6293054
GTIN	17048750331050
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	04.12.2015
Oppdatert dato	18.12.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	4 grader (C)
Holdbarhet, total	150 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>