

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/tekstura-gelatin-180-chef-ingredients-100-g-zbalansowana-nisko-zelujaca-idealna-do-galaretek-na-tortach-p-1.html>



TEKSTURA GELATIN 180 - Chef ingredients 100 g Zbalansowana nisko żelująca idealna do galaretek na tortach.

Cena	17,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	CH005/100
Kod producenta	CH005/100

Opis produktu

Tekstura Gelatin 180

100 g

Tekstura Gelatin 180 to żelatyna pochodzenia zwierzęcego w postaci proszku oraz białko kolagenowe złożone z białek i peptydów. Związki te powstają przez hydrolizę kolagenu znajdującego się w chrząstkach oraz w kościach.

Pojemność: 100 g
Opakowanie: saszetka

Wszystkie produkty w naszej ofercie posiadają certyfikaty oraz pełny opis , nr partii oraz datep przydatności do spożycia.

DYSTRYBUCJA SYNCHRO MOLECU
POLSKA UL. NASIENNA 8
91-231 ŁÓDŹ
TEL 603 747 100