



In U.S. and Mexico!
¡En EE.UU. y México!



Wilson™ Gelatin

- Excellent clarity
- Superb gelling power



Wilson™ Grenetina

- Excelente claridad
- Excelente poder de gelificación



Wilson™

Grenetina Gelatin

¡Popular en México por años!

La grenetina Wilson™ ha sido la marca de confianza en México para la preparación de postres de gelatina, dulces, mousses y más. Con una transparencia superior y un excelente poder gelificante, Wilson™ permite la preparación de las más bellas creaciones de postres artísticos y otros alimentos. Con la popularidad de la cultura Mexicana y los alimentos en los EE.UU., la disponibilidad de la grenetina Wilson™ le ofrece la oportunidad de tener un sabor de México en los EE.UU.!

La grenetina Wilson™ es ideal para preparar:

- Maravillosas gelatinas artísticas
- Exquisitos mousses
- Deliciosas gomitas
- Increíbles malvaviscos

Como aplicar en postres de gelatina:

Agregue 1 oz (3 cucharadas) a 1/4 de litro de agua fría, deje reposar por 5 minutos. Añada 3/4 de litro de agua hirviendo o leche muy caliente, mezcle. Añada 1 taza de azúcar o el sustituto de azúcar de su preferencia. Mezcle bien. Añada al gusto color y sabor, vierta en moldes y refrigere. Esta mezcla sirve para 16 porciones.

Available in your area at: / Disponible en tu área al:

Popular in Mexico for years!

Wilson™ Gelatin has long been the trusted brand in Mexico for the preparation of gelatine desserts, confectionery, mousses and more. With superior clarity and gelling power, Wilson™ allows for the preparation of the most beautiful desserts and other artistic food creations. With the popularity of Mexican culture and foods in the U.S., the availability of Wilson™ Gelatin now offers you the chance to have a taste of Mexico in the U.S.!

Wilson™ Gelatin is ideal for preparing:

- Wonderful artistic gelatin
- Exquisite mousses
- Delicious gummies
- Incredible marshmallows

How to use in gelatin desserts:

Add 1 oz (3 tablespoons) to 1 cup of cold water. Let stand for 5 minutes. Add 3 cups of boiling water or hot milk. Mix. Add 1 cup sugar or sugar substitute. Mix well. Add color and flavor to taste. Pour into molds and refrigerate. Makes approximately 16 servings.



For other recipes and applications visit:
Para las otras recetas y aplicaciones visite:
www.gelita.com.mx

GELITA México S. de R.L. de C.V. · Emiliano Zapata s/n · Colonia Emiliano Zapata · CP 52000, Lerma Edo de México · México · Phone: + 52 01800 505 27 77 · www.gelita.com.mx
GELITA USA Inc. · P.O. Box 927 · Sioux City, IA 51102 · USA
Phone: + 800 223 9244 · Fax: +1 712 943 1644 · eMail: service.na@gelita.com · www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life