



GELITA® 嘉利达明胶, 为您 奉上美味新鲜的烘焙食品



- 美味的可切片奶油蛋糕馅料
- 诱人的食品装饰涂层
- 方便使用, 用途多样
- 保质期更长
- 尤其适用于制作低脂产品

GELITA
提升您的生活品质

! 利用明胶的多功能理念 制作蛋糕馅和涂层

除了美味可口、固体状可切片的馅料以外,装饰性涂层也是完美蛋糕的必备条件。无论是做成明胶粉、明胶片或速溶明胶, GELITA® 嘉利达明胶均能使蛋糕馅料固化,并为您带来奶油般细腻的柔美口感,而且完全不会影响口感。

! 外表美观, 内中美味

您可使用 GELITA® 嘉利达明胶制作鲜美诱人的蛋糕涂层,同时还能延长烘焙产品的保质期 – 这也是提高产品认可度的关键因素。

! GELITA® 嘉利达 明胶的技术特点

- 生成固化质地和泡沫
- 是理想的稳定剂和发泡剂
- 提高冷藏及解冻的稳定性
- 能延长保质期

GELITA
可应用于

- 天然食品
- 清洁标签 (无 E 编码)
- 易消化食品
- 防过敏食品

可使用 GELITA® 嘉利达明胶制作固体可切片馅料。



GELITA® 嘉利达明胶还可制成美味的浇料。



GELITA China 中国 · 上海市普陀区陕西北路 1388 号, 邮编: 200060

请联系: 张琍, 销售总监

电话: +86 21 61 49 80 73 · 传真: +86 21 61 49 81 02 · 电子邮件: lily.zhang@gelita.com

GELITA AG · Gammelsbacher Str. 7 · 69412 Eberbach · Germany

请联系: Eberhard Dick, 食品应用经理

电话: +49 62 71 84-2554 · 传真: +49 62 71 84-4554 · 电子邮件: eberhard.dick@gelita.com

GELITA
提升您的生活品质