



— 使用 GELITA® 嘉利达
明胶使奶制品如奶油般
顺滑, 给人愉悦享受

- 可防止酸奶脱水收缩
- 可优化冰激凌的质地
- 可作为发泡奶油的稳定剂

GELITA
提升您的生活品质

! 打造食品完美质感的配料

明胶可优化和稳定所有奶制品的天然质地。它能延长发泡奶油的保质期、使酸奶的口感细腻丰富,也可以按需求调制其它口感,还能使奶酪更易涂抹。酸奶中的明胶发挥着保护性胶体的作用,可替代固体酸奶中的乳清,以防酸奶脱水收缩。GELITA® 嘉利达明胶使制品口感更为顺滑绵软。

! 使用方法极其简单

明胶通常需在溶解后方可继续应用。但在制作乳制品时,正常的巴氏灭菌加热足以使明胶完全溶解。因此无需提前备置明胶溶液。这就简化了生产流程,因此降低了生产成本。

! GELITA® 嘉利达 明胶优势一览

- 使乳制品的质地更为稳定
- 增强发泡效果
- 易于使用

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

可防止酸奶脱水收缩。



为您呈现最优质的冰激凌结晶。



是发泡奶油的理想稳定剂。



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