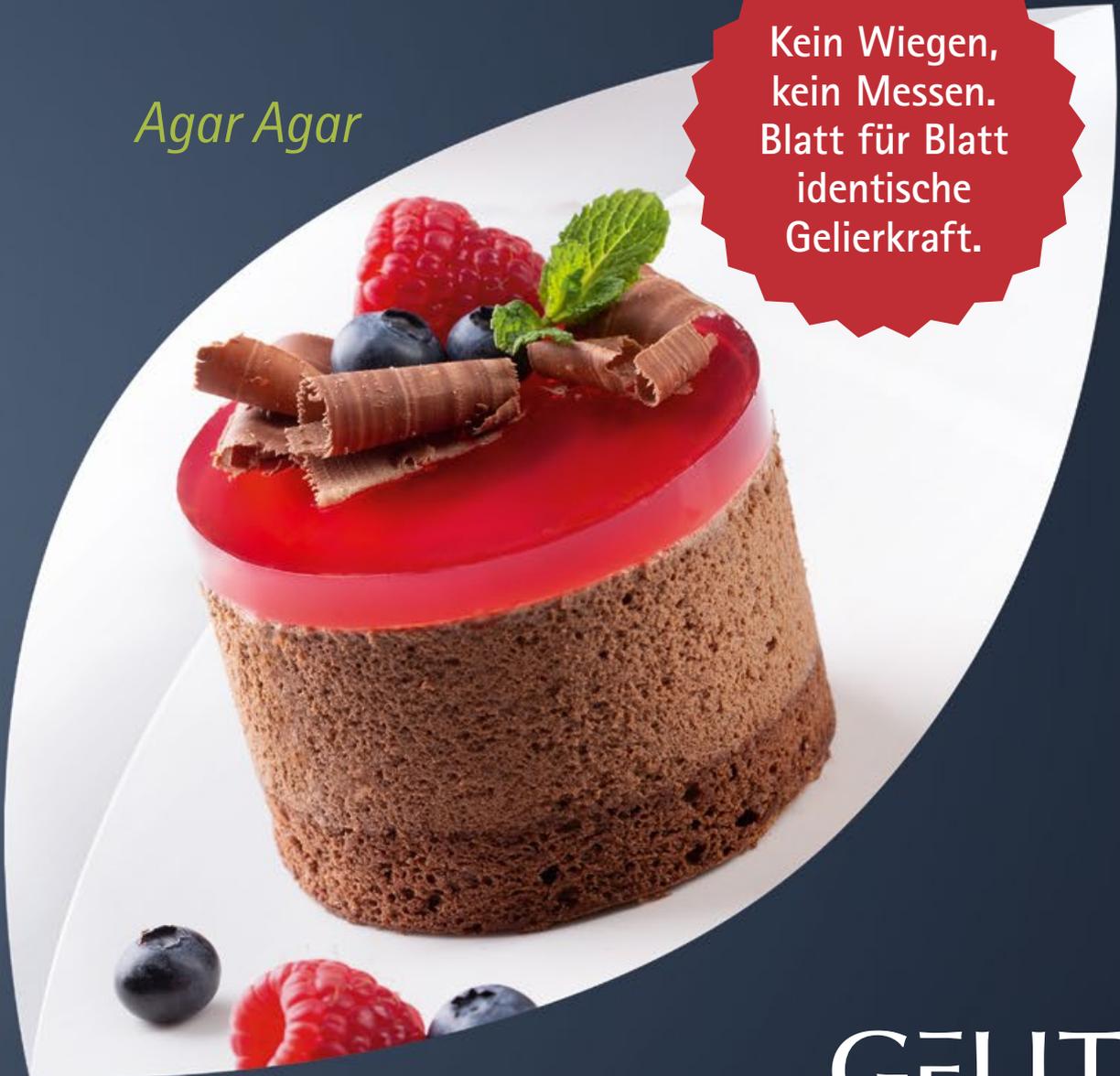


Pflanzliches Geliermittel in Blattform

VEGIGEL®

Agar Agar

Kein Wiegen,
kein Messen.
Blatt für Blatt
identische
Gelierkraft.



GELITA

Erstes Agar Agar Geliermittel in Blattform

Im Rahmen der sich verändernden Ernährungsgewohnheiten nehmen vegetarische und vegane Produkte eine immer bedeutendere Rolle ein. Auch für viele ethnische oder religiöse Bevölkerungsgruppen ist die Quelle von Lebensmitteln entscheidend (kosher, halal). Bisher war das rein pflanzliche Geliermittel Agar Agar nur in Pulverform oder als Mischung mit anderen Geliermitteln erhältlich.

Mit VEGIGEL® ist es GELITA nun gelungen, in einem neuen Herstellungsprozess Agar Agar in eine standardisierte Blattform zu bringen. VEGIGEL® bringt so zahlreiche Vorteile bei der Verarbeitung in Speisen mit sich, wie etwa gleiche Gelierkraft jedes einzelnen Blattes, höherer Schmelzpunkt und einfache Anwendung.

KEIN ABWIEGEN ODER ABMESSEN

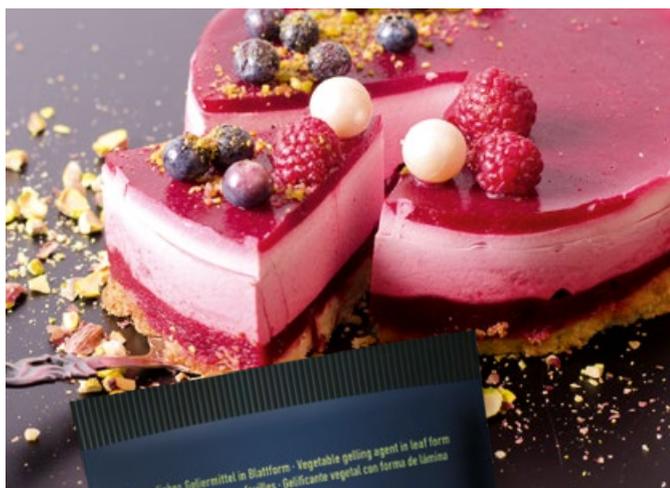
Jedes einzelne Blatt hat eine exakt definierte identische Gelierkraft und erleichtert so die Dosierungsangaben in Rezepten.

HÖHERER SCHMELZPUNKT

Agar Agar hat einen deutlich höheren Schmelzpunkt als das klassische Geliermittel Gelatine. Somit bleiben die Speisen auch in heißen Regionen länger stabil.

NUR ZWEI ANWENDUNGSSCHRITTE

Das Agar Agar Blatt wird direkt vor dem Kochen in die Flüssigkeit gegeben. Unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen, bis das Blatt vollständig gelöst ist. 1 bis 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.



Für Profis
und Hobby-
konditoren!

Kein Wiegen,
kein Messen.
Blatt für Blatt
identische
Gelierkraft.

HALAL