

Conception & fabrication

gelarôme®

Mélanges prêts à l'emploi pour gelées



- ✓ Naturellement riches en protéines, sans matière grasse.
- ✓ Recettes clean label privilégiant les ingrédients et les arômes naturels.
- ✓ GELAROME® existe aussi en version végétale.

Gamme de mélanges prêts à l'emploi
pour gelées

gelarôme®
Mélanges prêts à l'emploi pour gelées

La gamme référente sur le marché Européen.



SAVEURS AUTHENTIQUES, TRADITIONNELLES

EXPÉRIENCE SENSORIELLE

L'EXCELLENCE DE LA GÉLATINE

Sous forme poudre, les GELAROME® sont faciles à stocker longtemps à température ambiante (DDM 18 à 24 mois).



Mélanger la poudre dans
l'eau chaude et cuire la gelée
en suivant les indications de
temps et de température.



GELÉES DE TEXTURATION

- ▶ Gelées de gavage pour pâté en croûte
- ▶ Gelées d'incorporation et de remplissage pour produits de tête



GELÉES DE GLAÇAGE

- ▶ Gelées de glaçage à prise lente
- ▶ Gelées de glaçage à prise rapide
- ▶ Gelées de nappage pour produits pâtés/terrines
- ▶ Gelées de trempage
- ▶ Gelées de moulage



ASPIC

- Gelées aromatisées apportant transparence et une texture adaptée



GELÉES DE RÉGLAGE

- Gelées de protection/conservation

