

ZUTATEN-SET

für Food Designer Perlino

Premiumzutaten für die Molekularküche



ROMMELSBACHER

Das FDS 3 Zutaten-Set beinhaltet die drei Originalzutaten, die zur Herstellung von Geleeperlen mit dem Food Designer FD 500 Perlino benötigt werden. Mit diesen Premium Zutaten für die molekulare Küche lassen sich zuverlässig und sehr schnell Geleeperlen zubereiten. Fruchtkaviar, Gemüseperlen, Geleeperlen mit Alkohol oder Kaviar aus den ungewöhnlichsten Zutaten – die Möglichkeiten sind fast grenzenlos. Die Komponenten des Zutaten-Sets sind in höchster Lebensmittelqualität und finden auch in Gastronomie und Catering Anwendung. Damit sorgt der Perlino Food Designer für viel Molekularküchen-Spaß. Auch zu Hause – denn auch ambitionierte Hobbyköche legen Wert auf eine gehobene Präsentation ihrer Kreationen. Das Zutaten-Set ist ausreichend, um damit etwa 20.000 Geleeperlen (entspricht einer Menge von ca. 4 kg) zu produzieren. Ohne umständliche Handarbeit, ganz einfach auf Knopfdruck. Die Zutaten sind in wiederverschließbaren Beuteln abgefüllt, ein Sichtfenster sorgt für Übersicht.



Set zum Verkauf in aromadichter Klarsichttüte mit Headercard

Produktdaten:

- Type: FDS 3
- 3-teiliges Zutaten-Set für FD 500 Food Designer, bestehend aus
 - 40 g Gelierstärke (Natriumalginat)
 - 70 g Geliersalz (Kalziumchlorid)
 - 25 g Säureregulator (Natriumcitrat)
- in wiederverschließbaren Beuteln mit Sichtfenster
- ausreichend für bis zu 20.000 Geleeperlen
- exklusiv von unserem Partner Würzteufel GmbH (www.wuerzteufel.de)
- Inhalt entspricht EU Vorschriften 1333/2008 und 1334/2008 sowie Richtlinie 95/2/EG
- nicht zum direkten Verzehr geeignet
- Set umverpackt mit Klarsichttüte und Headercard
- Maße (B x H x T): ca. 105 x 230 x 15 mm
- EAN: 40 01797 900050