



**Schweinegelatine (Pulver)**

200 Bloom

**Gélatine porcine (poudre)**

200 Bloom

○ Art. 01610740000.5, 500 g



**Rindergelatine (Pulver)**

200 Bloom

**Gélatine bovine (poudre)**

200 Bloom

○ Art. 01609740000.8, 800 g



**Proespuma, heiss**

Stabilisator für heissen Schaum

**Proespuma, chaud**

Stabilisateur pour mousse chaude

○ Art. 01607740000.5, 500 g



**Proespuma, kalt**

Stabilisator für kalten Schaum

**Proespuma, froid**

Stabilisateur pour mousse froide

○ Art. 01608740000.7, 700 g



**Bindemittel Agar Agar**

Pflanzliches Gelmittel, geeignet zum Binden und Stabilisieren

**Gélifiant Agar Agar**

Gélifiant à base de plantes pour pâtes de fruits et garnitures fermes

○ Art. 01611740000.5, 500 g



**ProSORbet Kalt 100**

Basis zur Stabilisierung von Sorbets und kalten Suppen

**ProSORbet froid 100**

Base pour la stabilisation des sorbets et des soupes froides

○ Art. 01612740003.0, 3 kg



**Procrema Kalt 100**

Basis zur Stabilisierung von Eiscremen und z.B. geeisten Suppen

**Procrema froid 100**

Base pour la stabilisation des crèmes glacées et, p. ex., des soupes glacées

○ Art. 01613740003.0, 3 kg



**Peta Crispy Himbeeren**

Himbeer-Knisterzucker

**Peta Crispy Framboise**

Sucre pétillant à la framboise

○ Art. 01605740000.9, 900 g



**Peta Crispy Kupfer**

Kupferfarbener Knisterzucker

**Peta Crispy Cuivre**

Sucre pétillant de couleur cuivrée

○ Art. 01606740000.9, 900 g



**Molekular-Baukasten-Box**

Basisprodukte für die Molekularküche

30 g Kalziumchlorid (E 509),  
 30 g Alginat (E 401), 30 g Gellan (E 418),  
 30 g Lecithin (E 322), 30 g Xanthan (E 415)

**Kit de cuisine moléculaire**

Produit de base pour la cuisine moléculaire

30 g chlorure de calcium (E 509),  
 30 g alginate (E 401), 30 g gellan (E 418),  
 30 g lécithine (E 322), 30 g xanthane (E 415)

○ Art. 01612740000.2