מה זה בעצם ?

חומר ללא טעם ריח או צבע שנמס במים חמים או קרים והופך לג`ל. ג`לטין הוא חלבון המיוצר בעיקר מרקמת עצם של בקר, דגים וחזירים (חוץ מבארץ מטעמי כשרות). ג`לטין נמכר בשתי צורות: כאבקה ובדפים. תחליפים לג`לטין הם טפיוקה ואגר-אגר.