

MIRAGEL SPRAY

ALBICOCCA

PASTRY MIRAGEL

Classic hot process liquid gelatin with a delicate apricot flavour, suitable for spraying machine application. It will provide a protective veil to preserve natural bright colours of fruit and to prevent early browning. Freeze-stable, guaranteed clean-cut results. Also available in neutral or strawberry flavours.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030324

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Details

Klassische flüssige heiß auflösende Gelatine mit Aprikosengeschmack, ideal für den Einsatz mit Sprühgeräten. Bildet einen Schutzfilm, der Obst vor Oxidation schützt und seine leuchtenden Farben bewahrt. Sie garantiert einen sauberen Schnitt und ist ideal zum Einfrieren. Auch in den Varianten Neutral und Erdbeere erhältlich.

Beschreibung

Hellgelbe fließfähige Flüssigkeit mit leichtem Aprikosengeschmack und -geruch, speziell zum Überziehen und Glasieren von Obstkuchen und besonders geeignet für die Verwendung mit Spritzgeräten.

Denomination

Halbfertigprodukt zum Glasieren von Backwaren.



Extraordinary
made simple.

Directions for use

MIRAGEL SPRAY ist gebrauchsfertig: Durch Erhitzen und anschließendes Abkühlen wird es zu einem glänzenden, transparenten Gelee. Bei Spritzgeräten den Thermostat auf die maximale Temperatur (95°C) einstellen; kein Wasser hinzufügen.

Für traditionelle Pinselanwendungen auf 85-90°C erhitzen; kein Wasser hinzufügen.

ACHTUNG: Nach längerer Lagerung ist es ratsam, MIRAGEL SPRAY kurz zu schütteln, bevor man es aus der Verpackung gießt.



Extraordinary
made simple.