

# MIRAGEL SPRAY

## FRAGOLA

PASTRY MIRAGEL

Classic hot process liquid gelatin with a strawberry 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 apricot flavours.



### MODALITÀ D'USO



Copertura

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030299

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

### INFO

#### Details

Klassische flüssige heiß auflösende Gelatine mit Erdbeergeschmack, ideal für den Einsatz mit Sprühgeräten. Bildet einen Schutz 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 Aprikose erhältlich.

#### Beschreibung

Fließfähige Flüssigkeit mit Erdbeerfarbe und -geschmack, speziell zum Überziehen und Glasieren von Obstkuchen und besonders geeignet für die Verwendung mit Spritzgeräten.

#### Denomination

Halbfertigprodukt zum Glasieren von Backwaren.

#### Directions for use

MIRAGEL SPRAY ERDBEERE 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

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



Extraordinary  
made simple.