

MIRAGEL SPRAY NEUTRO

PASTRY MIRAGEL

Classic hot process liquid gelatin with neutral 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 apricot or strawberry flavours.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030325

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 neutralem Geschmack, 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 Erdbeere und Aprikose erhältlich.

Beschreibung

Nahezu farblose und geruchlose Flüssigkeit zum Überziehen und Glänzen von Obstkuchen nach dem Erhitzen ohne Zugabe von Wasser; aufgrund ihrer dichten, aber fließfähigen Konsistenz eignet sie sich besonders für die Verwendung mit Sprühgeräten. Enthält keine Farbstoffe oder Aromen.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

MIRAGEL SPRAY TYP NEUTRAL ist gebrauchsfertig: Durch Erhitzen und anschließendes Abkühlen verwandelt es sich in eine glänzende und transparente Gelatine. Bei Spritzgeräten den Thermostat auf die maximale Temperatur (95°C) einstellen; kein Wasser hinzufügen. Für traditionelle Pinselanwendungen auf 90-95°C erhitzen; kein Wasser hinzufügen.

HINWEIS: Nach längerer Lagerung wird empfohlen, MIRAGEL SPRAY TYP NEUTRAL kurz zu schütteln, bevor es aus der Verpackung entnommen wird.



Extraordinary
made simple.