

COVERGEL ALBICOCCA

PASTRY

COVERGEL

Hot process gelatin with mild apricot flavour, marked by incredible clearness and excellent soft creamy structure, that make it very easy to dissolve in water when needed. The ideal product to cover fruit cakes and pastries. Discover our whole range of hot process gelatin!



MODALITÀ D'USO

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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030208

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

Beschreibung

Glanzmittel mit Aprikosengeschmack zum Überziehen von Obstkuchen und Backwaren im Allgemeinen. Es ist ein hellgelbes Gel mit leichtem Aprikosenaroma. Es ist sehr klar und hat eine weiche, cremige Konsistenz, die das Auflösen in Wasser bei der Verwendung erleichtert.

Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

1000 g COVERGEL MIT APRIKOSENGESCHMACK in 500 g Wasser oder Fruchtsaft auflösen. Unter häufigem Rühren erwärmen, bis es leicht kocht. Ein längeres Kochen sollte vermieden werden. Vom Herd nehmen und COVERGEL MIT



Extraordinary
made simple.

APRIKOSENGESCHMACK auf die Kuchen gießen oder auftragen. Nicht verwendetes Produkt kann wiederverwendet werden, wobei darauf zu achten ist, dass eine Menge Wasser hinzugefügt wird, um die Verdunstung auszugleichen.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030296

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

Beschreibung

Glanzmittel mit Aprikosengeschmack zum Überziehen von Obstkuchen und Backwaren im Allgemeinen. Es ist ein hellgelbes Gel mit leichtem Aprikosenaroma. Es ist sehr klar und hat eine weiche, cremige Konsistenz, die das Auflösen in Wasser bei der Verwendung erleichtert.

Denomination

Halbfertigprodukt für Süßwaren.

Directions for use

1000 g COVERGEL MIT APRIKOSENGESCHMACK in 500 g Wasser oder Fruchtsaft auflösen. Unter häufigem Rühren erwärmen, bis es leicht kocht. Ein längeres Kochen sollte vermieden werden. Vom Herd nehmen und COVERGEL MIT APRIKOSENGESCHMACK auf die Kuchen gießen oder auftragen. Nicht verwendetes Produkt kann wiederverwendet werden, wobei darauf zu achten ist, dass eine Menge Wasser hinzugefügt wird, um die Verdunstung auszugleichen.



Extraordinary
made simple.