

COVERGEL NEUTRO

PASTRY COVERGEL

Hot process unflavoured gelatin, marked by incredible clearness and excellent soft creamy structure, that make it very easy to dissolve into water before using. 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 01030207

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

Neutraler Glanzstoff zum Überziehen von Obstkuchen und Backwaren im Allgemeinen. Es ist eine farblose, geruchlose Gelatine mit hoher Klarheit und einer weichen, cremigen Struktur, die das Auflösen in Wasser bei der Verwendung erleichtert.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

1000 g COVERGEL NEUTRAL in 500 g Wasser auflösen. Unter häufigem Rühren erwärmen, bis es leicht kocht. Ein längeres Kochen sollte vermieden werden. Vom Herd nehmen und COVERGEL NEUTRAL auf die Kuchen gießen oder



Extraordinary
made simple.

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 01030297

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

Neutraler Glanzstoff zum Überziehen von Obstkuchen und Backwaren im Allgemeinen. Es ist eine farblose, geruchlose Gelatine mit hoher Klarheit und einer weichen, cremigen Struktur, die das Auflösen in Wasser bei der Verwendung erleichtert.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

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