

RIFLEX SPRAY NEUTRO

PASTRY RIFLEX

Freeze-stable liquid gelatin gelatin with neutral flavour and colour. The ideal to cover fruit cake in order to create a shiny and protective veil. To be used, it doesn't need the addition of water but just a light heating, and you can both spray or brush it over your pastry products.



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 01030329

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

Fließfähige, fast farblose und geruchlose Flüssigkeit, speziell zum Überziehen und Glanzverleihen von Obstkuchen nach dem Erhitzen und ohne Zugabe von Wasser; das Produkt bleibt auch beim Einfrieren transparent und ist für die Verwendung mit Sprühgeräten geeignet;

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

RIFLEX NEUTRAL SPRAY ist gebrauchsfertig: Durch Erhitzen und anschließendes Abkühlen verwandelt es sich in eine glänzende und transparente Gelatine. Bei Sprühmaschinen den Thermostat auf die maximale Temperatur (95 °C)



Extraordinary
made simple.

einstellen.

Alternativ RIFLEX NEUTRAL SPRAY unter gelegentlichem Rühren leicht zum Kochen bringen und direkt auf die Kuchen auftragen.

RIFLEX NEUTRAL SPRAY ist auch zum Einfrieren geeignet.



Extraordinary
made simple.