

# 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

### Description

brillantante al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Appare come una gelatina di colore giallo chiaro con leggero aroma d'albicocca; possiede un'elevata limpidezza e la sua struttura è morbida e cremosa per facilitarne la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo.

### Denomination

semilavorato per prodotti dolciari.

### Directions for use

stemperare 1000 g di COVERGEL GUSTO ALBICOCCA in 500 g di acqua o succo di frutta. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e



Extraordinary  
made simple.

versare o pennellare COVERGEL GUSTO ALBICOCCA sulle torte. Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.

## 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

### Description

brillantante al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Appare come una gelatina di colore giallo chiaro con leggero aroma d'albicocca; possiede un'elevata limpidezza e la sua struttura è morbida e cremosa per facilitarne la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo.

### Denomination

semilavorato per prodotti dolciari.

### Directions for use

stemperare 1000 g di COVERGEL GUSTO ALBICOCCA in 500 g di acqua o succo di frutta. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL GUSTO ALBICOCCA sulle torte. Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.



Extraordinary  
made simple.