

COVERGEL BRIANT STRAWBERRY

PASTRY COVERGEL

Hot process gelatin with strawberry 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 01030360

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 concentrato al gusto fragola per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Possiede un'elevata limpidezza e la sua struttura è morbida per facilitarne la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo.

Denomination

semilavorato per prodotti dolciari.

Directions for use

stemperare 1000 g di COVERGEL BRIANT STRAWBERRY in 300-600 g di acqua o succo di frutta. Riscaldare agitando frequentemente fino ad incipiente ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL BRIANT STRAWBERRY sulle torte.



Extraordinary
made simple.

Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.



Extraordinary
made simple.