

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

Description

brillantante neutro per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Appare come una gelatina incolore e priva di aroma; 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 da forno.

Directions for use

stemperare 1000 g di COVERGEL NEUTRO in 500 g di acqua. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NEUTRO 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 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

Description

brillantante neutro per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Appare come una gelatina incolore e priva di aroma; 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 da forno.

Directions for use

stemperare 1000 g di COVERGEL NEUTRO in 500 g di acqua. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL NEUTRO 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.