

ROYAL JELLY

PASTRY ROYAL JELLY

Neutral concentrate gelatin, perfect for covering fruit cakes and other pastry product. Dilute it with the 70-100% of water to make excellent 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 01030322

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 neutro per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. La formulazione di ROYAL JELLY consente di realizzare un'ottima gelatina con diluizioni a partire dal 70 fino al 100% di acqua.

Denomination

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Directions for use

ROYAL JELLY 1000 g

acqua 700-1000 g

Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Togliere dalla fiamma e versare o pennellare ROYAL JELLY ad una temperatura di circa 70°C.
Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.



Extraordinary
made simple.