

FRAGOLA EN SPRAY

MIRAGEL

PASTELES ESPEJIL

Gelatina líquida clásica de proceso en caliente con sabor a fresa, apta para aplicación con máquina pulverizadora. Crea una capa protectora que conserva el color natural de la fruta y evita que se oscurezca prematuramente. Resistente a la congelación, garantiza un corte limpio. También disponible en sabor neutro o albaricoque.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030299

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

Detalles

Gelatina líquida clásica en caliente con sabor a fresa, ideal para su uso con máquinas pulverizadoras. Crea una capa protectora que protege la fruta de la oxidación, manteniendo inalterados sus colores brillantes. Garantiza un corte limpio y es ideal para ultracongelar. También disponible en las variantes Neutro y Albicocca.

Descripción

líquido fluido de color y sabor a fresa, específico para el recubrimiento y el abrillantado de pasteles de fruta y especialmente adecuado para su uso con máquinas pulverizadoras.

Denomination

semielaborado para el abrillantado de productos de confitería para horno.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

MIRAGEL SPRAY FRAGOLA está listo para usar: se transforma en gelatina brillante y transparente para su calentamiento y posterior enfriamiento. Con máquinas pulverizadoras, ajustar el termostato a la temperatura máxima (95 °C); no añadir agua. Para aplicaciones tradicionales con pincel calentar hasta 85-90 °C; no añadir agua.

ADVERTENCIA: después de largos períodos de permanencia en el almacén, se recomienda agitar brevemente MIRAGEL SPRAY FRAGOLA antes de verterlo del envase.



Extraordinary
made simple.