

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 albaricque.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030299

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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 ultracongelación. 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.

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 aplicación

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.