

# SPRAY MIRAGEL NEUTRO

PASTELES

ESPEJIL

Gelatina líquida clásica de proceso en caliente con sabor neutro, 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 sabores de albaricque o fresa.



## MODALITÀ D'USO



Copertura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030325

## 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 de sabor neutro, 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 Fragola y Albicocca.

### Descripción

líquido casi incoloro e inodoro para recubrir y abrillantar pasteles de fruta después del calentamiento sin añadir agua; la estructura densa pero fluida lo hace especialmente adecuado para su uso con máquinas pulverizadoras. No contiene colorantes ni aromas.

### Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Directions for use**

MIRAGEL SPRAY TIPO NEUTRO 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 90-95 °C; no añadir agua.

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



Extraordinary  
made simple.