

# 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

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 ultracongelación. 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.

### 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 aplicación en

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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 NEUTRO antes de verterlo del envase.



Extraordinary  
made simple.