

NAPPAGE O RUBIO

PASTELES

ESPEJIL

Gelatina procesada en caliente con un delicado sabor a albaricoque. Se puede usar para crear una capa protectora que conserve el color natural de la fruta y evite que se oscurezca prematuramente. Resistente a la congelación, garantiza un resultado impecable. También disponible en versión líquida, apta para pulverización y con una amplia gama de sabores.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030280

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 clásica en caliente para el abrillantado, con un ligero sabor a albaricoque. 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 se ofrece la variante líquida en diferentes sabores, ideales para usar con máquinas pulverizadoras.

Descripción

abrillantador concentrado con sabor a albaricoque para cubrir pasteles de fruta y pastelería en general.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.



Extraordinary
made simple.

Directions for use

diluir 1000 g de NAPPAGE OR BLOND en 200 g de agua o zumo de fruta. Calentar removiendo con frecuencia hasta que empiece a hervir. Se recomienda evitar las ebulliciones prolongadas. Retirar del fuego y verter o pintar NAPPAGE OR BLOND sobre los pasteles.

El producto no utilizado se puede reutilizar teniendo la precaución de añadir una cantidad de agua para compensar la evaporación.



Extraordinary
made simple.