

COVERGEL ALBICOCCA

PASTELES COVERGEL

Gelatina de proceso en caliente con un suave sabor a albaricoque, de increíble transparencia y excelente textura cremosa, que se disuelve fácilmente en agua. El producto ideal para cubrir tartas de frutas y pasteles. ¡Descubre toda nuestra gama de gelatina de proceso en caliente!



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030208

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

Descrizione

abrilantador con sabor a albaricoque para cubrir pasteles de fruta y pastelería en general. Aparece como una gelatina de color amarillo claro con ligero aroma a albaricoque; posee una alta claridad y su estructura es suave y cremosa para facilitar su dispersión con agua en el momento de su uso.

Denomination

semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

diluir 1000 g de COVERGEL GUSTO ALBICOCCA en 500 g de agua o zumo de fruta. Calentar removiendo con frecuencia hasta que hierva ligeramente. Se recomienda evitar las ebulliciones prolongadas. Retirar del fuego y verter

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

o pintar COVERGEL GUSTO ALBICOCCA sobre los pasteles. El producto no utilizado se puede reutilizar teniendo la precaución de añadir una cantidad de agua para compensar la evaporación.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030296

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

Descrizione

abrillantador con sabor a albaricoque para cubrir pasteles de fruta y pastelería en general. Aparece como una gelatina de color amarillo claro con ligero aroma a albaricoque; posee una alta claridad y su estructura es suave y cremosa para facilitar su dispersión con agua en el momento de su uso.

Denomination

semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

diluir 1000 g de COVERGEL GUSTO ALBICOCCA en 500 g de agua o zumo de fruta. Calentar removiendo con frecuencia hasta que hierva ligeramente. Se recomienda evitar las ebulliciones prolongadas. Retirar del fuego y verter o pintar COVERGEL GUSTO ALBICOCCA 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.