

COVERGEL BRIANT

FRESA

PASTELES COVERGEL

Gelatina de proceso en caliente con sabor a fresa, de increíble transparencia y excelente textura suave y 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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030360

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

Descrizione

abrillantador concentrado con sabor a fresa para cubrir pasteles de fruta y pastelería en general. Posee una alta claridad y su textura es suave 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 BRIANT STRAWBERRY en 300-600 g de agua o zumo de fruta. Calentar removiendo con frecuencia que empiece a hervir. Se recomienda evitar las ebulliciones prolongadas. Retirar del fuego y verter o pintar COVERGEL BRIANT STRAWBERRY 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.