

COVERGEL NEUTRO

PASTELES COVERGEL

Gelatina sin sabor elaborada mediante el proceso en caliente, de increíble transparencia y excelente textura suave y cremosa, que facilita su disolución en agua antes de su uso. El producto ideal para cubrir tartas de frutas y pasteles. ¡Descubre toda nuestra gama de gelatina elaborada mediante el 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 01030207

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

abrigantador neutro para cubrir pasteles de fruta y pastelería en general. Aparece como una gelatina incolora y sin aroma; 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 para horno.

Directions for use

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



Extraordinary
made simple.

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 01030297

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 neutro para cubrir pasteles de fruta y pastelería en general. Aparece como una gelatina incolora y sin aroma; 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 para horno.

Directions for use

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