

JALEA REAL

PASTELES JALEA REAL

Gelatina neutra concentrada, ideal para cubrir pasteles de frutas y otros productos de repostería. Dilúyala con un 70-100% de agua para obtener una gelatina excelente.



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 01030322

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 concentrado neutro para cubrir pasteles de fruta y pastelería en general. La formulación de ROYAL JELLY permite obtener una excelente gelatina con diluciones a partir del 70 % hasta el 100 % de agua.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

ROYAL JELLY 1000 g

agua 700-1000 g

Calentar removiendo con frecuencia hasta que hierva ligeramente. Se recomienda evitar las ebulliciones prolongadas.



Extraordinary
made simple.

Retirar del fuego y verter o pincelar ROYAL JELLY a una temperatura de unos 70 °C.

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



Extraordinary
made simple.