

RIFLEX SPRAY NEUTRO

PASTELES RIFLEX

Gelatina líquida congelable con sabor y color neutros. Ideal para cubrir pasteles de frutas y crear un velo brillante y protector. Para usarla, no necesita agua, solo un ligero calentamiento, y se puede aplicar con pulverizador o pincel sobre los productos de repostería.



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 01030329

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

líquido fluido casi incoloro e inodoro específico para recubrir y abrillantar pasteles de fruta después del calentamiento y sin añadir agua; el producto puede quedar transparente incluso en ultracongelación y es adecuado al uso con máquinas pulverizadoras;

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno.

Directions for use

RIFLEX NEUTRO SPRAY está listo para usar: se transforma en gelatina brillante y transparente para su calentamiento y posterior enfriamiento. Con máquinas pulverizadoras, ajustar el termostato a la temperatura máxima (95 °C).



Extraordinary
made simple.

Alternativamente, llevar a ebullición ligera RIFLEX NEUTRO SPRAY mezclando de vez en cuando y aplicar directamente sobre los pasteles.

RIFLEX NEUTRO SPRAY también es adecuado para la ultracongelación.



Extraordinary
made simple.