

# 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

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030329

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

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 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).

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.