

COVERGEL ALBICOCCA

PÂTISSERIE COVERGEL

Gélatine thermoformable au léger goût d'abricot, d'une clarté exceptionnelle et à la texture onctueuse et crémeuse, qui se dissout très facilement dans l'eau. Le produit idéal pour enrober gâteaux aux fruits et pâtisseries. Découvrez toute notre gamme de gélatines thermoformables !



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 01030208

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

Description

gélatine goût abricot pour la couverture de tartes aux fruits et de pâtisseries en général. Elle ressemble à une gélatine jaune clair avec un léger arôme d'abricot ; elle a une grande transparence et sa structure est souple et crémeuse pour faciliter sa dilution dans l'eau au moment de l'utilisation.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

diluer 1000 g de COVERGEL GUSTO ALBICOCCA dans 500 g d'eau ou de jus de fruits. Chauffer en agitant fréquemment jusqu'à ébullition légère. Il est recommandé d'éviter les ébullitions prolongées. Retirer du feu et verser

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ou napper COVERGEL GUSTO ALBICOCCA sur les gâteaux à l'aide d'un pinceau. Le produit non utilisé peut être réutilisé en prenant soin d'ajouter une petite quantité d'eau pour compenser l'évaporation.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030296

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

Description

gélatine goût abricot pour la couverture de tartes aux fruits et de pâtisseries en général. Elle ressemble à une gélatine jaune clair avec un léger arôme d'abricot ; elle a une grande transparence et sa structure est souple et crémeuse pour faciliter sa dilution dans l'eau au moment de l'utilisation.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

diluer 1000 g de COVERGEL GUSTO ALBICOCCA dans 500 g d'eau ou de jus de fruits. Chauffer en agitant fréquemment jusqu'à ébullition légère. Il est recommandé d'éviter les ébullitions prolongées. Retirer du feu et verser ou napper COVERGEL GUSTO ALBICOCCA sur les gâteaux à l'aide d'un pinceau. Le produit non utilisé peut être réutilisé en prenant soin d'ajouter une petite quantité d'eau pour compenser l'évaporation.



Extraordinary
made simple.