

GEL NEUTRO

PÂTISSERIE GEL COLORATI

Gélatine prête à l'emploi, brillante, à la texture crémeuse et au goût neutre. Spécialement conçue pour l'écriture et la décoration de gâteaux. La gélatine GEL NEUTRO se prête à l'ajout de colorants.



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 01100150

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

gelée de couleur neutre et de texture crémeuse, spécialement conçue pour être colorée par l'utilisateur pour réaliser des décorations et des inscriptions sur les gâteaux et les produits de pâtisserie.

Denomination

Produit semi-fini pour pâtisseries.

Directions for use

GEL NEUTRO est prêt à l'emploi.



Extraordinary
made simple.