

# MIRAGEL SPRAY

## ALBICOCCA

PASTICCERIA MIRAGEL

Classica gelatina liquida a caldo al gusto di albicocca, ideale per l'impiego con macchine spruzzatrici. Crea un velo protettivo che preserva la frutta dall'ossidazione, mantenendo invariati i suoi colori vivaci. Garantisce un taglio pulito ed è ideale per la surgelazione. Disponibile anche nelle varianti Neutro e Fragola.



### MODALITÀ D'USO



Copertura

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030324

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

### INFO

#### Dettagli

Classica gelatina liquida a caldo al gusto di albicocca, ideale per l'impiego con macchine spruzzatrici. Crea un velo protettivo che preserva la frutta dall'ossidazione, mantenendo invariati i suoi colori vivaci. Garantisce un taglio pulito ed è ideale per la surgelazione. Disponibile anche nelle varianti Neutro e Fragola.

#### Descrizione

liquido scorrevole di colore giallo chiaro, con gusto e profumo leggeri d'albicocca, specifico per la ricopertura e brillantatura di torte alla frutta e particolarmente adatto all'utilizzo con macchine spruzzatrici.

#### Denominazione

semilavorato per la brillantatura di prodotti dolciari da forno.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Modalità d'uso**

MIRAGEL SPRAY è pronto all'uso: si trasforma in lucida e trasparente gelatina per riscaldamento e successivo raffreddamento. Con macchine spruzzatrici regolare il termostato sulla temperatura massima (95°C); non aggiungere acqua. Per applicazioni tradizionali con pennello riscaldare fino ad 85-90°C; non aggiungere acqua.

AVVERTENZA: dopo lunghi periodi di permanenza in magazzino si consiglia di agitare brevemente MIRAGEL SPRAY prima di versarlo dalla confezione.



Extraordinary  
made simple.