

MIRAGEL SPRAY

FRAGOLA

PASTICCERIA MIRAGEL

Classica gelatina liquida a caldo al gusto di fragola, 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 Albicocca.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030299

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 fragola, 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 Albicocca.

Descrizione

liquido scorrevole di colore e gusto di fragola, 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 FRAGOLA 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 FRAGOLA prima di versarlo dalla confezione.



Extraordinary
made simple.