

MIRAGEL SPRAY NEUTRO

PASTICCERIA

MIRAGEL

Classica gelatina liquida a caldo dal gusto neutro, 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 Fragola e Albicocca.



MODALITÀ D'USO



Copertura

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030325

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 dal gusto neutro, 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 Fragola e Albicocca.

Descrizione

liquido quasi incolore ed inodore per la ricopertura e brillantatura di torte alla frutta dopo riscaldamento senza aggiunta di acqua; la struttura densa ma scorrevole lo rende particolarmente adatto all'utilizzo con macchine spruzzatrici. Non contiene coloranti nè aromi.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

MIRAGEL SPRAY TIPO NEUTRO 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 90-95°C; non aggiungere acqua.

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



Extraordinary
made simple.