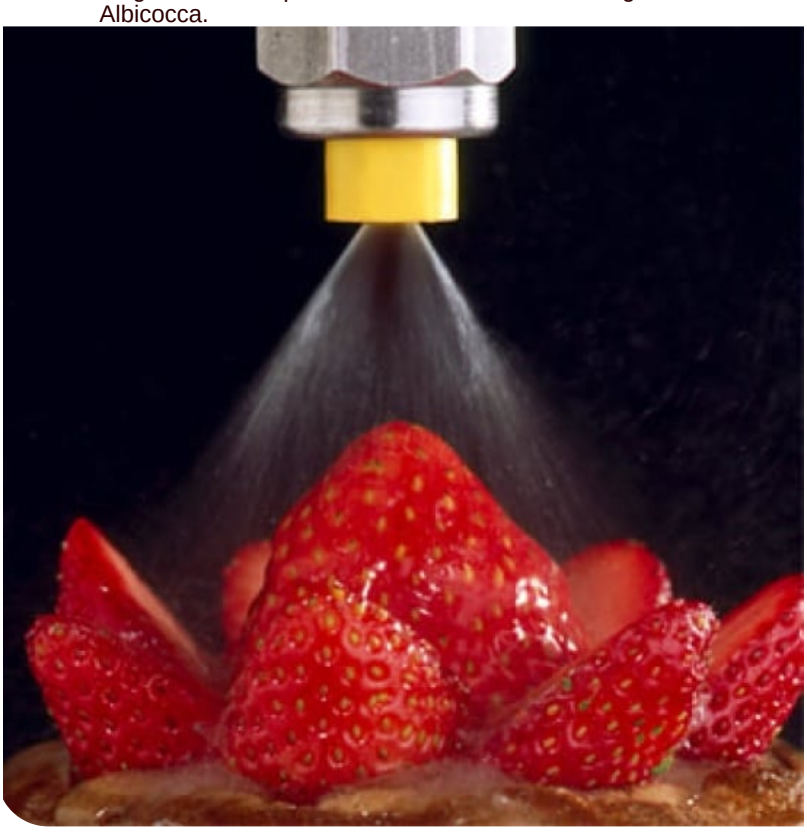
MIRAGEL SPRAY NEUTRO

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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

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.