

# NAPPAGE OR BLOND

PASTICCERIA

MIRAGEL

Classica gelatina a caldo per brillantatura, dal leggero gusto di albicocca. 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. In assortimento anche la versione liquida in diversi gusti, ideali per utilizzo con le macchine spruzzatrici.



## MODALITÀ D'USO



Copertura

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030280

## 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 a caldo per brillantatura, dal leggero gusto di albicocca. 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. In assortimento anche la versione liquida in diversi gusti, ideali per utilizzo con le macchine spruzzatrici.

### Descrizione

brillantante concentrato al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere.

### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

### Modalità d'uso



Extraordinary  
made simple.

stemperare 1000 g di NAPPAGE OR BLOND in 200 g di acqua o succo di frutta. Riscaldare agitando frequentemente fino ad incipiente ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare NAPPAGE OR BLOND sulle torte.

Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.



Extraordinary  
made simple.