COVERGEL ALBICOCCA

PASTICCERIA COVERGEL

Gelatina a caldo al gusto delicato d'albicocca, caratterizzata da un'elevata limpidezza, nonché da una struttura morbida e cremosa che ne facilita la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo. È il prodotto ideale per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Scopri la gamma delle nostre gelatine a caldo!



MODALITÀ D'USO

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.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030208

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

Descrizione
brillantante al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Appare come una gelatina di colore giallo chiaro con leggero aroma d'albicocca; possiede un'elevata limpidezza e la sua struttura è morbida e cremosa per facilitarne la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
stemperare 1000 g di COVERGEL GUSTO ALBICOCCA in 500 g di acqua o succo di frutta. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL GUSTO ALBICOCCA sulle torte. Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030296

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.

INFO

Descrizione
brillantante al gusto albicocca per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Appare come una gelatina di colore giallo chiaro con leggero aroma d'albicocca; possiede un'elevata limpidezza e la sua struttura è morbida e cremosa per facilitarne la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso
stemperare 1000 g di COVERGEL GUSTO ALBICOCCA in 500 g di acqua o succo di frutta. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL GUSTO ALBICOCCA sulle torte. Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.