

# COVERGEL BRIANT STRAWBERRY

PASTICCERIA COVERGEL

Gelatina a caldo all'aroma di fragola, caratterizzata da un'elevata limpidezza, 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

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030360

## 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

### Descrizione

brillantante concentrato al gusto fragola per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Possiede un'elevata limpidezza e la sua struttura è morbida per facilitarne la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo.

### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari.

### Modalità d'uso

stemperare 1000 g di COVERGEL BRIANT STRAWBERRY in 300-600 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 COVERGEL BRIANT STRAWBERRY sulle torte.



Extraordinary  
made simple.

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



Extraordinary  
made simple.