

COVERGEL NEUTRO

PASTICCERIA COVERGEL

Gelatina a caldo particolarmente trasparente e brillante, 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 01030207

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 neutro per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Appare come una gelatina incolore e priva di aroma; 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 da forno.

Modalità d'uso

stemperare 1000 g di COVERGEL NEUTRO in 500 g di acqua. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL



Extraordinary
made simple.

NEUTRO 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 01030297

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 neutro per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Appare come una gelatina incolore e priva di aroma; 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 da forno.

Modalità d'uso

stemperare 1000 g di COVERGEL NEUTRO in 500 g di acqua. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL NEUTRO 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.