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!

Dettagli prodotto

COD 000526

Allergeni/cross contaminazioni