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

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 01030207

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 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.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030297

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 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.