



RIFLEX ALBICOCCA

PASTICCERIA

RIFLEX

Gelatina all'albicocca, specifica per la ricopertura di torte alla frutta con uno strato che può rimanere trasparente anche in surgelazione. La sua formulazione consente di realizzare un'ottima gelatina con diluizioni di 20-30% di acqua (10% in caso di surgelazione). Le caratteristiche di RIFLEX ALBICOCCA sono l'assoluta trasparenza, l'elevata resistenza ad ebollizioni prolungate, una maggiore consistenza della gelatina ottenuta, il colore molto chiaro ed il leggero aroma albicocca.

Dettagli prodotto

COD 000528

Allergeni/cross contaminazioni