

# ROYAL JELLY

PASTICCERIA ROYAL JELLY

Gelatina concentrata neutra, ideale per la copertura di torte alla frutta ed altri prodotti di pasticceria. La sua formulazione consente di realizzare un'ottima gelatina con diluizioni a partire dal 70 fino al 100% di acqua.



## 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 01030322

## 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 neutro per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. La formulazione di ROYAL JELLY consente di realizzare un'ottima gelatina con diluizioni a partire dal 70 fino al 100% di acqua.

### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

### Modalità d'uso

ROYAL JELLY 1000 g

acqua 700-1000 g

Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate.



Extraordinary  
made simple.

Togliere dalla fiamma e versare o pennellare ROYAL JELLY ad una temperatura di circa 70°C.  
Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.



Extraordinary  
made simple.