

GEL NEUTRO

PASTICCERIA

GEL COLORATI

Gelatina pronta all'uso, brillante, di consistenza cremosa e dal gusto neutro, espressamente studiata per eseguire decorazioni e scritte su torte ed altri prodotti dolciari. GEL NEUTRO può essere colorato a piacere per ottenere le varianti preferite.



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 01100150

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

gelatina di colore neutro e di consistenza cremosa, espressamente studiata per essere colorata dall'utilizzatore per eseguire decorazioni e scritte su torte e prodotti dolciari.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari.

Modalità d'uso

GEL NEUTRO è pronto all'uso.



Extraordinary
made simple.