

# RIFLEX SPRAY NEUTRO

PASTICCERIA

RIFLEX

Gelatina liquida, di colore e gusto neutri, specifica per la ricopertura e brillantatura di torte alla frutta. La sua formulazione la rende trasparente anche in surgelazione. Non richiede alcuna aggiunta di acqua ma semplicemente un lieve riscaldamento ed è adatta sia all'utilizzo con macchine spruzzatrici che per applicazioni tradizionali con pennello.



## 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 01030329

## 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

liquido scorrevole quasi incolore ed inodore specifico per la ricopertura e brillantatura di torte alla frutta dopo riscaldamento e senza aggiunta di acqua; il prodotto può rimanere trasparente anche in surgelazione ed è adatto all'utilizzo con macchine spruzzatrici;

### Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

### Modalità d'uso

RIFLEX NEUTRO SPRAY é pronto all'uso: si trasforma in lucida e trasparente gelatina per riscaldamento e successivo raffreddamento. Con macchine spruzzatrici regolare il termostato sulla temperatura massima (95°C).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

In alternativa, portare a leggera ebollizione RIFLEX NEUTRO SPRAY mescolando di tanto in tanto ed applicare direttamente sulle torte.

RIFLEX NEUTRO SPRAY è inoltre adatto alla surgelazione.



Extraordinary  
made simple.