



BLITZ 6

Gelatina pronta all'uso dal colore e gusto neutri, che consente di esaltare le qualità naturali della frutta preservandone la freschezza.

L'intera gamma si presta efficacemente a colorazione e aromatizzazione.

Disponibili anche le varianti Ice, specificamente studiate per resistere alla surgelazione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030344

CLAIM

MODALITÀ D'USO

prelevare dalla confezione la quantità necessaria di BLITZ, ammorbidirla con una spatola, quindi ricoprire le torte ed i frollini alla frutta utilizzando un pennello; per le bavaresi è consigliabile l'applicazione a spatola. E' inoltre possibile immergere la frutta intera o a pezzi direttamente nella gelatina. BLITZ può essere colorata ed aromatizzata a piacere.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

