



COVERGEL BRIANT STRAWBERRY 6

Gelatina a caldo all'aroma di fragola, caratterizzata da un'elevata limpidezza, una struttura morbida e cremosa che ne facilita la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo. È il prodotto ideale per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Scopri la gamma delle nostre gelatine a caldo!

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030360

CLAIM

MODALITÀ D'USO

stemperare 1000 g di COVERGEL BRIANT STRAWBERRY in 300-600 g di acqua o succo di frutta. Riscaldare agitando frequentemente fino ad incipiente ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL BRIANT STRAWBERRY sulle torte.

Il prodotto non utilizzato può essere reimpiegato avendo l'accortezza di aggiungere una quantità di acqua per compensare l'evaporazione.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari.