



COVERGEL NEUTRO 14

Gelatina a caldo particolarmente trasparente e brillante, 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 01030297

CLAIM

MODALITÀ D'USO

stemperare 1000 g di COVERGEL NEUTRO in 500 g di acqua. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL NEUTRO 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 da forno.