



## NAPPAGE OR BLOND 14

Classica gelatina a caldo per brillantatura, dal leggero gusto di albicocca. Crea un velo protettivo che preserva la frutta dall'ossidazione, mantenendo invariati i suoi colori vivaci. Garantisce un taglio pulito ed è ideale per la surgelazione. In assortimento anche la versione liquida in diversi gusti, ideali per utilizzo con le macchine spruzzatrici.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030280

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

stemperare 1000 g di NAPPAGE OR BLOND in 200 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 NAPPAGE OR BLOND 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.