BLITZ ICE TOP 6

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

Specificamente studiata per resistere alla surgelazione, si caratterizza per una consistenza maggiormente morbida e cremosa.

L'intera gamma si presta efficacemente a colorazione e aromatizzazione. Disponibile anche la variante classica.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030346

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

la consistenza morbida di BLITZ ICE TOP consente un pronto impiego sia nel ricoprire torte e frollini alla frutta utilizzando un pennello che nell'immergere la frutta intera o a pezzi direttamente nella gelatina; per le bavaresi è consigliabile l'applicazione a spatola. BLITZ ICE TOP può essere colorata ed aromatizzata a piacere.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.