



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

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI



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