



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.