BLITZ ICE NEW 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.

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

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030345

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

prelevare dalla confezione la quantita' necessaria di BLITZ ICE New, 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 precedentemente ammorbidita.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato per guarnizioni.