



## COVERGEL NEUTRO 14

Gelatina a caldo particolarmente trasparente e brillante, caratterizzata da un'elevata limpidezza, una struttura morbida e cremosa che ne facilita la dispersione con acqua al momento dell'utilizzo. È il prodotto ideale per la copertura di torte alla frutta e di pasticceria in genere. Scopri la gamma delle nostre gelatine a caldo!

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030297

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

stemperare 1000 g di COVERGEL NEUTRO in 500 g di acqua. Riscaldare agitando frequentemente fino a leggera ebollizione. Si raccomanda di evitare ebollizioni prolungate. Togliere dalla fiamma e versare o pennellare COVERGEL NEUTRO 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.