



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

MODALITÀ D'USO

prelevare dalla confezione la quantità 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.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

