

# BLITZ ICE

PASTELARIA BLITZ

Gelatina pronta para consumo, de cor e sabor neutros, perfeita para realçar as qualidades naturais da fruta, preservando seu frescor. Desenvolvida especificamente para ser estável ao congelamento. Toda a linha é ideal para coloração e aromatização. Disponível também na versão clássica.



## MODALITÀ D'USO



Croissant



Shortbreads



Icing



Small pastry



Cakes

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030345

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

**SO<sub>2</sub>** Sulphur

## INFO

### Details

Gelatina pronta para uso, de cor e sabor neutros, que realça as qualidades naturais das frutas, preservando o seu frescor. Especificamente desenvolvida para resistir ao congelamento. É eficaz para colorir e aromatizar.

### Descrizione

gelatina pronta para uso, de cor e sabor neutros e alta transparência, especialmente indicada para a glaçagem de tortas e biscoitos com frutas, bem como para a decoração e cobertura de mousses e bavaoises. Sua formulação especial mantém a transparência mesmo a -18 °C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produto semielaborado para decorações e coberturas.

**Directions for use**

retire da embalagem a quantidade necessária de BLITZ ICE New, amacie com uma espátula e aplique sobre tortas e biscoitos com frutas usando um pincel; para bavaoises, recomenda-se a aplicação com espátula. Além disso, é possível mergulhar a fruta inteira ou em pedaços diretamente na gelatina previamente amolecida.



Extraordinary  
made simple.