NAPPAGE CONCENTRÉ ABRICOT



Nappage Concentré.
abricot à la purée de fruits (dilution 70%)

Seau de 15 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Nappage parfait pour gélifier toutes sortes de pâtisseries, gâteaux aux fruits, tartes et tartelettes...
En confiture de fourrage

MISE EN OEUVRE

Dilution conseillée : 70 % d'eau maximum.
Température idéale d'application : + 75°C.

AVANTAGES

Produit très concentré
Gélification rapide et ferme, bel aspect brillant.
Bonne tenue sur les fruits difficiles à napper (raisins, kiwis, fruits exotiques...).
Teneur en fruit : 10% d'abricot.
Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.

Condifa - 28-30 rue la Fayette - BP 80035 - 67023 Strasbourg Cedex 01 - https://www.condifa.fr