NAPPAGE CONCENTRÉ NEUTRE



Nappage Concentré Neutre à chaud (dilution 70%)

Seau de 15 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

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

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...).
Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.