



Le partenaire des artisans depuis



# *Nappages à chaud et à froid*

Une finition brillante et protectrice



# Protégez et faites briller v

## Nappages miroir prêts à l'emploi à froid ancel



- S'appliquent à froid sur des entremets congelés ou des décors de fruits.
- souples à travailler : facilité d'application et de lissage.
- Brillance durable jusqu'à -20°C sans blanchiment.
- Stables à la congélation / décongélation.



NOUVEAU



NEUTRE  
peut-être  
coloré ou  
aromatisé



ROUGE  
colorant naturel,  
couleur intense



CHOCOLAT  
contient du  
chocolat

## Nappages concentrés à dilution 70% à chaud ancel



- Produits concentrés à forte dilution : jusqu'à 70% d'eau.
- S'appliquent à 75°C sur des tartes, flans, cakes...
- Bonne tenue sur tous types de fruits : abricot, fraise, framboise, raisin, ananas, kiwi...
- Stables à la congélation / décongélation.



NEUTRE  
peut-être  
coloré ou  
aromatisé



FRAISE  
contient 9%  
de fraise



ABRICOT  
contient 10%  
d'abricot

**Astuce :** les nappages concentrés fraise et abricot peuvent être utilisés non dilués en fourrage sans cuisson : beignets, sablés...



# os pâtisseries et canapés !

## Nappages prêts à l'emploi à chaud pour machine à pulvériser ancel



- S'appliquent au pistolet à 80°C sur des tartes, flans, cakes...
- Nappage et gélification rapides, idéals pour les grandes productions.
- Bonne tenue sur tous types de fruits : abricot, fraise, framboise, raisin, ananas, kiwi...
- Stables à la congélation / décongélation.



NEUTRE



SAVEUR  
ABRICOT

## Nappage salé prêt à l'emploi à chaud ancel



- S'applique à 75°C sur des petits fours et canapés salés.
- Apporte un fini brillant et évite la déshydratation des viandes, fromages, poissons, légumes...
- Stable à la congélation / décongélation.



NEUTRE  
peut-être  
coloré ou  
aromatisé

# La gamme des Nappages et Glaçages ancel

A froid ou à chaud, ils protègent et apportent un fini lisse et brillant à vos pâtisseries.



**NOUVEAU**

Glaçages miroir prêts à l'emploi à chaud	Réf.	Poids
Neutre	1-42-011081	3 kg
Ivoire	1-42-011715	3 kg
Noir	1-42-010752	3 kg
Rouge	1-42-011226	3 kg
Saveur Caramel	1-42-011125	3 kg
Pourpre	1-42-011717	3 kg



Nappages concentrés à dilution 70% à chaud	Réf.	Poids
Neutre	1-42-008730	7 kg
Abricot	1-42-008731	15 kg
Fraise	1-42-008726	7 kg
	1-42-008727	15 kg
	1-42-008728	7 kg

Nappages liquides prêts à l'emploi à chaud pour machine à pulvériser	Réf.	Poids
Neutre	1-42-008734	13 kg
Goût Abricot	1-42-008732	13 kg



**NOUVEAU**



Nappages miroir prêts à l'emploi à froid	Réf.	Poids
Neutre	1-42-011049	1,5 kg
Chocolat	1-42-008751	7 kg
Rouge	1-42-011048	1,5 kg
	1-42-011677	1,5 kg

Nappage salé prêt à l'emploi à chaud	Réf.	Poids
Nappage Spécial Traiteur	1-42-011047	1,5 kg



Tous les mois, de nouvelles recettes sur  
[www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

