



Le partenaire des artisans depuis



1919
2019

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.



NEUTRE
peut-être
coloré ou
aromatisé

NOUVEAU



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



80°C



- 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



75°C



- 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.



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
	1-42-008731	15 kg
Abricot	1-42-008726	7 kg
	1-42-008727	15 kg
Fraise	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



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



fedère les marques

