



Jelfix Rapid Neutro

Gelatina per la copertura e brillantatura
di torte e pasticceria alla frutta

Linea di brillantanti per esaltare il sapore e l'aspetto
dei dolci. Da diluire in acqua a caldo e utilizzare
a pennello o spray.



Codice: 4070 (10154175)
Secchiello: 15 kg



Miscelabile con acqua

Pratico da usare (morbido ed elastico,
consente un taglio perfetto)

Esalta il colore della frutta

Protegge la frutta nel tempo e ne mantiene
inalterato l'aspetto e il gusto

Stabile alle basse temperature