

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/coldgel-neutro-neutralny-zel-do-zabezpieczania-ciast-i-deserow-6-kgcena-za-kg-20-99-zl-p-487.html>



COLDGEL NEUTRO - NEUTRALNY ŻEL DO ZABEZPIECZANIA CIAST I DESERÓW 6 KG CENA ZA KG 20,99 ZŁ

Cena brutto	136,02 zł
Cena netto	125,94 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	4401
Kod producenta	4401
Producent	IPSA spa, ITALY

Opis produktu

ŻEL NA ZIMNO DO CIAST I DESERÓW | COLDGEL NEUTRO 6 KG

Smak: NEUTRALNY Producent: IPSA S.p.A.

Coldgel Neutro to profesjonalny, gotowy do użycia **neutralny żel cukierniczy na zimno**, przeznaczony do pokrywania powierzchni ciast, owoców, tart oraz deserów. Wyprodukowany przez renomowaną włoską firmę IPSA, idealnie sprawdza się w cukierniach, piekarniach i pracowniach deserowych. Dzięki neutralnemu smakowi i przezroczystej konsystencji, nie wpływa na kolor i aromat produktów, jednocześnie przedłużając ich świeżość i poprawiając wygląd.

KLUCZOWE CECHY PRODUKTU:

- Gotowy do użycia - na zimno (cold process)
- Neutralny smak i zapach - nie zmienia "charakteru" deserów
- Bez tłuszczu i białka
- Nadaje błysk i zabezpiecza powierzchnię ciast i owoców
- Wysoka zawartość węglowodanów (66%) - skuteczna konsystencja i struktura
- Wydajny i łatwy w aplikacji - wystarczy wymieszać i nałożyć

ZASTOSOWANIE:

- pokrywanie powierzchni ciast, tortów i tart owocowych
- zabezpieczanie owoców przed utlenieniem
- nadawanie połysku monoporcjom i deserom
- dekoracje cukiernicze - stabilna, błyszcząca warstwa
- ułatwianie transportu wypieków, dzięki stabilizacji powierzchni

POJEMNOŚĆ:

6 kg

SPOSÓB UŻYCIA:

1. Używaj na zimno - produkt gotowy do bezpośredniego zastosowania, nie wymaga podgrzewania.
2. Dokładnie wymieszaj żel przez kilka sekund, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.

-
3. Nałóż cienką warstwę na powierzchnię ciasta, tarty, owoców lub deseru za pomocą pędzla, szpatułki lub worka cukierniczego.
 4. Pozostaw do zastygnięcia - żel utworzy przejrzystą, błyszczącą i ochronną powłokę.

Wskazówki:

- Stosuj na schłodzonych powierzchniach - dla najlepszego efektu wizualnego.
- Idealny do użytku w cukiernictwie profesjonalnym i rzemieślniczym.
- Po otwarciu przechowuj w chłodnym miejscu i zużyj w możliwie krótkim czasie.

SKŁADNIKI:

syrop glukozowy, woda, cukier, zagęstnik (agar-agar), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), konserwant (sorbinian potasu); zawiera dwutlenek siarki (alergen)

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1125 kJ / 265 kcal
tłuszcz	0,0 g
w tym kwasy nasycone	0,0 g
węglowodany	66,0 g
w tym cukry	28,7 g
błonnik	0,4 g
białko	0,0 g
sól	0,0 g