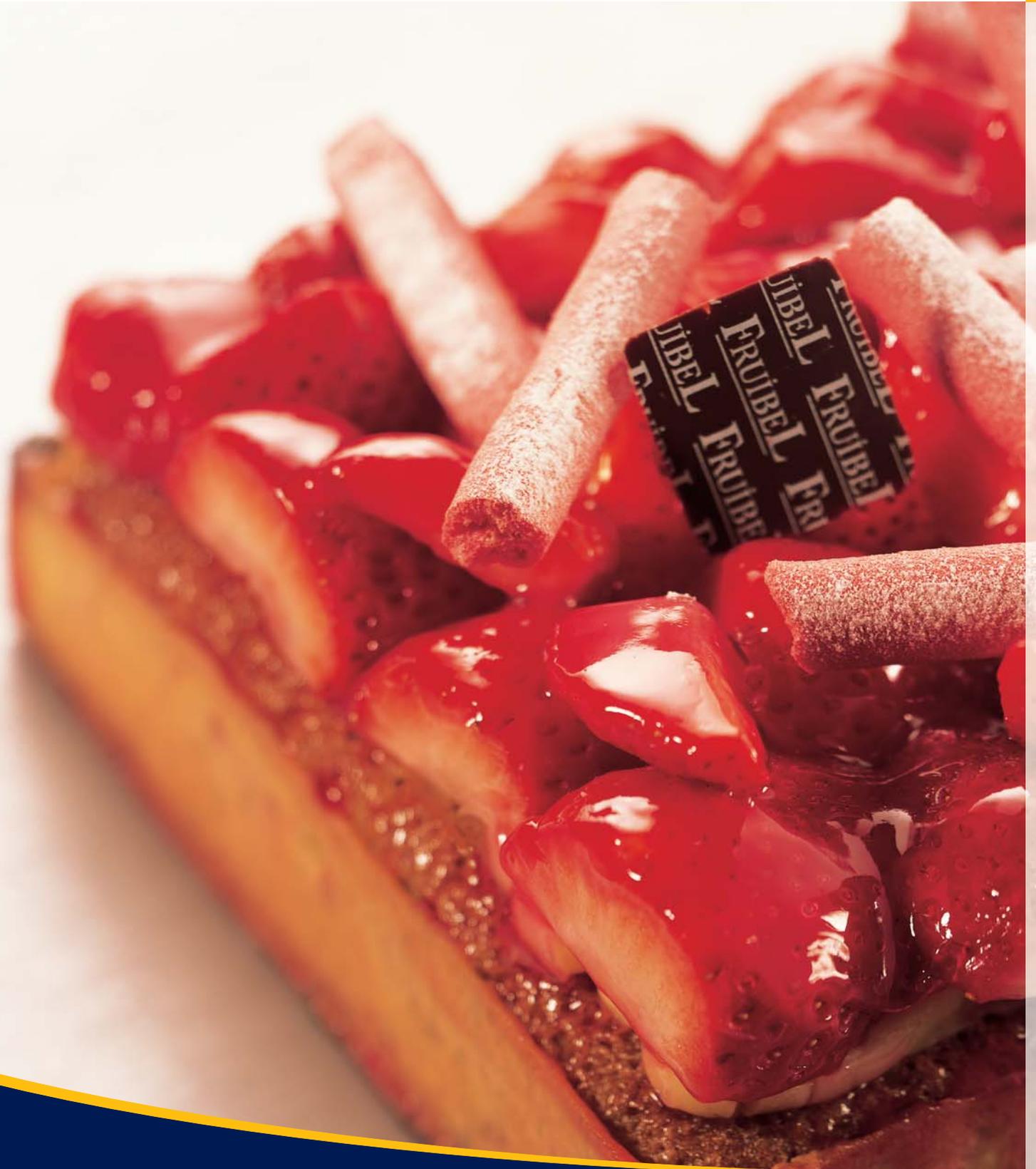




# *Linea Gelatine*



Linea Gelatine

*Assortimento di gelatine  
alta resa*

Fruibel è un marchio



## Belnap

### UTILIZZO :

Diluire gr. 1.000 di BELNAP con 700 gr. di acqua. Portare la temperatura a 90°C, lasciare raffreddare a ca. 70°C. gelatinare con pennello.

Per applicazioni con macchine a spruzzo: versare la miscela di BELNAP ed acqua nel serbatoio della macchina e portare il termostato della stessa a 90°C

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI :

- Alta resa da 70% a 100% di acqua
- Stabile alla surgelazione

- Eccellente brillantezza e stabilità sulle superfici
- Facilmente riutilizzabili
- Brillante; migliora il prodotto finito
- Allunga la durata del prodotto finito

### APPLICAZIONI :

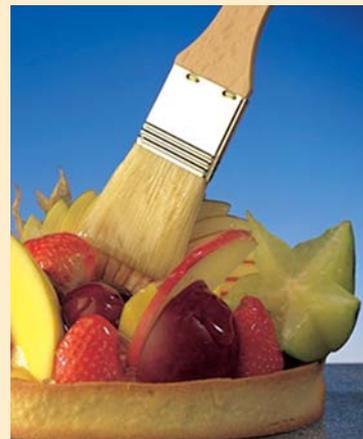
- Lucidare crostate di frutta
- Pasta sfoglia
- Prime colazioni
- Pasticceria mignon

### CONFEZIONI :

Secchielli da Kg. 7 o Kg. 13

### GUSTI DISPONIBILI :

Neutro, Albicocca, Fragola



## Gelnet

### UTILIZZO :

Diluire gr. 1.000 di GELNET con 300-500 gr. di acqua. Portare ad ebollizione e gelatinare con pennello.

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI :

- Elevato assorbimento di acqua, 30-50%
- Gelifica immediatamente durante le applicazioni

- Eccellente brillantezza
- Incomparabile stabilità – non fuoriesce né penetra nell'impasto
- Stabile in surgelazione

### CONFEZIONI :

Secchi da Kg. 13

### GUSTI DISPONIBILI :

Neutro, Albicocca



## Gelomat GT

Pronta all'uso per macchine a spruzzo

### UTILIZZO :

Connettere la confezione (BIB) alla macchina a spruzzo, regolare il termostato a 90° e utilizzare sui vostri prodotti.

Applicazioni con pennello: scaldare la gelatina a 75-90°C. Utilizzare con pennello.

### CARATTERISTICHE E VANTAGGI :

- Facile da utilizzare
- Stabile alla surgelazione
- Eccellente stabilità sui prodotti
- Brillante; migliora il prodotto finito
- Allunga la durata del prodotto

### CONFEZIONI :

Secchi da Kg. 13

### GUSTI DISPONIBILI :

Neutro, Albicocca

