



PALS - PIPING JELLIES

(SCHEDA TECNICA)

• TIPO DI UTILIZZO

Decorazioni per torte, gelati e pasticceria

• PROPRIETA '

Le gelatine sono pronte per l'uso, non richiedono alcuna preparazione particolare.

La traccia della gelatina è molto lunga e può essere "tirata" a piacimento senza rompersi. La gelatina mantiene la sua brillantezza ed il suo colore. In una decorazione o disegno possono essere utilizzati colori diversi senza che essi si confondano. Nello stesso modo possono essere utilizzati su creme o marzapane senza che si spandano. Il Piping Jelly resiste alle bassissime temperature del freezer senza rompersi.

• INGREDIENTI

Tutti gli ingredienti utilizzati e le materie prime hanno origine naturale e sono stati filtrati attraverso un fine tessuto di nylon.

Zucchero 57% , acqua, stabilizzante (agar E-406), correttore di acidità (acido citrico E-330 e sodio citrato E-331), conservante (acido ascorbico E-200, 1%).

• COLORI

Giallo : Estratti di Annatto E-160 B, Curcumina

Rosso : Cantaxantina E-161

Verde : Blu patentato V, Curcumina

Bruno : Caramello E-150

Rosa : Eritrosina, Cantaxantina E-161

Celeste : Blu Patentato V

• IMBALLI : Cartoni da vasi 6 x 1,4 Kg.

• PERIODO DI CONSERVAZIONE OTTIMALE : 18 mesi se conservato in luogo fresco e asciutto.