BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

ŻEL DO PISANIA I DEKORACJI – PIPPING GEL NEUTRALNY

INFORMACJE OGÓLNE

Żele do pisania i dekorowania to idealne surowce do produkcji cukierniczych wyrobów okolicznościowych. Żele doskonale łączą się z barwnikami spożywczymi, co pozwala na rozszerzenie i tak już bogatej gamy kolorów. Dla uzyskania różnych odcieni i intensywności barw można je również łączyć ze sobą. Odpowiednio dobrana gęstość pozwala na tworzenie wyszukanych dekoracji bez obawy wymieszania kolorów zarówno podczas pracy, jak również w czasie przechowywania w chłodni.

Sposób użycia jest bardzo prosty – napisy lub kontury wykonujemy bezpośrednio przy pomocy odpowiednio dobranej końcówki, do wypełniania większych powierzchni zaleca się lekkie podgrzanie żelu. Dobry wzór, estetyczne wykonanie oraz wysoka jakość żeli to podstawa przygotowania efektownej dekoracji, która skutecznie przyciągnie oko każdego klienta.

SPOSÓB UŻYCIA

według uznania, produkt gotowy do użycia

SKŁADNIKI

syrop glukozowy, cukier, woda, substancja żelująca: pektyna, karagen, kwas cytrynowy, regulator kwasowości:, mleczan wapnia, cytrynian sodu, substancja konserwująca: sorbinian potasu

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
0383	7 kg	Wiaderko	700

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,075.00
Energia (kcal)	253.00
Tłuszcz (g)	0.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	62.00
Cukry (g)	55.00
Błonnik (g)	1.00
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.00

DODATKOWE INFORMACJE

Smak: Neutralny
Aromat: Neutralny
Barwa: Transparentna
Tekstura: Lepka

PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach (< 20 °C).

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

720 dni

RODZAJ

żel

KATEGORIA

Pipping Gel, Żele cukiernicze na zimno

SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian