

ŻEL NA GORĄCO - NAPPAGE NEUTRALNY

INFORMACJE OGÓLNE

NAPPAGE to tradycyjne glazury na gorąco, o standardowych właściwościach absorpcyjnych (20-30%), konsystencji żelowej, doskonałym połysku i przezroczystości.

Polecane są do wykończenia wszelkiego rodzaju ciast, również tych pokrytych owocami zapiekkanymi lub świeżymi oraz wszelkiego rodzaju nadzieniami. Tradycyjne glazury to sprawdzone, skuteczne surowce cukiernicze przedłużające świeżość produktów i poprawiające ich walory estetyczne.

SPOSÓB UŻYCIA

Wymieszać Napage z wodą, podgrzać mieszaninę do 95°C i odstawić do ostudzenia do 80°C.

Aplikować żel przy pomocy pędzla bezpośrednio na powierzchnię wyrobu.

W zależności od aplikacji na 1 kg żelu można dodać od 0,2 do 0,3 kg wody.

SKŁADNIKI

syrop glukozowy, woda, kwas cytrynowy, regulator kwasowości:, fosforan trójwapniowy, cytrynian sodu, substancja żelująca: pektyna, karagen, substancja konserwująca: sorbinian potasu

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
0115	14 kg	Waderko	770

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	978.00
Energia (kcal)	230.00
Tłuszcz (g)	0.00
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (g)	0.00
Węglowodany (g)	57.20
Cukry (g)	42.90
Błonnik (g)	0.70
Białko (g)	0.00
Sól (g)	0.16

DODATKOWE INFORMACJE

Smak: Neutralny

Aromat: Neutralny

Barwa: Nieznacznie szara

Tekstura: Lepka



PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach
($< 20\text{ }^{\circ}\text{C}$).



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

720 dni



RODZAJ

żel



KATEGORIA

Żele cukiernicze na gorąco



SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

wyroby cukiernicze