

GELATINAS EN FRIO BOYENS BACKSERVICE GMBH (ALEMANIA)



DESCRIPCION:

Gelatinas en frío para dar brillo y evitar la oxidación.
Con azúcar y sin azúcar, diferentes colores y sabores.
De textura fina.

FUNCIONALIDAD Y VENTAJAS:

Gelatinas estables a los ácidos de frutas, consistencia al corte en segundos, brillo apetecible y duradero, larga frescura de su repostería en pasteles y frutas, absolutamente resistentes al congelador y muy delicadas al paladar.

PRESENTACIONES:

BAG IN BOX 12 KG Y 5 KG

Con nuestra gelatina lista para usar al 100 % en el envase "BAG in BOX" (BIB), podrá empezar inmediatamente con el trabajo de atomiza la gelatina. Gracias al empleo de nuestros pulverizadores, ya no hace falta perder el tiempo mezclando e hirviendo la gelatina.

Sabores: Fresa, albaricoque y neutra
Caducidad 6-8 meses





GELATINA EN POLVO

Disponible en tres sabores:
Fresa, Albaricoque y Neutra
Sin azúcar, para utilizar en
productos **dulces y salados**.
Capacidad de la caja 10k
Gelatina en polvo que al
mezclarse con agua
convierten en 210 kilos de
gelatina.
Caducidad 2 años.
Se almacena sin necesidad
de frío, en almacén
conservando sus cualidades
intactas.

APRIKOTUR EN CUBOS 2,5 KG “PARA UN ÚLTIMOTOQUE”

- Aplicación en frío con pincel.
- Mayor concentración de fruta
- Mayor durabilidad
- No exige frigorífico
- Mayor brillo
- Alta calidad

