



## Jelfix Rapid Neutro

Gelatina per la copertura e brillantatura  
di torte e pasticceria alla frutta

Linea di brillantanti per esaltare il sapore e l'aspetto  
dei dolci. Da diluire in acqua a caldo e utilizzare  
a pennello o spray.



Codice: 4070 (10154175)  
Secchiello: 15 Kg



Miscelabile con acqua  
Pratico da usare (morbido ed elastico,  
consente un taglio perfetto)  
Esalta il colore della frutta  
Protegge la frutta nel tempo e ne mantiene  
inalterato l'aspetto e il gusto  
Stabile alle basse temperature