

## NAPPAGE CONCENTRÉ ABRICOT



Nappage Concentré.  
abricot à la purée de fruits (dilution 70%)

Seau de 15 kg

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Nappage parfait pour gélifier toutes sortes de pâtisseries, gâteaux aux fruits, tartes et tartelettes...  
En confiture de fourrage

### **MISE EN ŒUVRE**

Dilution conseillée : 70 % d'eau maximum.  
Température idéale d'application : + 75°C.

### **AVANTAGES**

Produit très concentré  
Gélification rapide et ferme, bel aspect brillant.  
Bonne tenue sur les fruits difficiles à napper (raisins, kiwis, fruits exotiques...)  
Teneur en fruit : 10% d'abricot.  
Seau refermable : meilleure protection et conservation du produit.