

GELATINAS Y BRILLOS

# Gelatinas y Brilllos

*Credigel Brillo*

*Credigel Pronto*

*Credigel Caramelo*

*Credigel Chocolate*

*Credigel Piña.*



CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.A.  
C/ Duran i Reynalds, 9  
08192 St. Quirze del Vallés –Barcelona-  
[www.credin.es](http://www.credin.es)  
Tel. 93 7102024

## GELATINAS Y BRILLOS

<p><b>CREDIGEL BRILLO®.</b>  <b>cubo de 13 kg.</b>                  Gelatina para decoración de pastelería.</p>	<p>Sacar del bote la cantidad deseada.                  Añadir hasta un 50% de agua y calentar a fuego lento e indirecto hasta ebullición.</p>	<p>Aplicar con pincel.</p>	<p>Si se alcanza el punto de ebullición con mucha rapidez, el producto pierde sus características y se quema. Es aconsejable calentar lentamente y con ligera agitación para que el agua emulsione con el producto a plena satisfacción.</p>
<p><b>CREDIGEL PRONTO®.</b>  <b>cubo de 6 kg</b>                  Gelatina lista para decoración de pastelería</p>	<p>Directa del envase</p>	<p>Mantiene la textura sin caer por los laterales del pastel</p>	
<p><b>CREDIGEL CARAMELO.</b>  <b>cubo de 6 kg.</b>                  Gel listo para uso industrial en la decoración de pastelería.</p>	<p>Directa del envase.</p>	<p>Mantiene la textura sin caer por los laterales del pastel</p>	
<p><b>CREDIGEL CHOC®.</b>  <b>cubo de 6 kg</b>                  Gelatina de chocolate lista para decoración de pastelería.</p>	<p>Directa del envase.</p>	<p>Mantiene la textura sin caer por los laterales del pastel</p>	
<p><b>CREDIGEL PIÑA</b>  <b>cubo de 6 kg. con fructosa.</b>                  Gel listo para uso industrial en la decoración de pastelería</p>	<p>Directa del envase.</p>	<p>Mantiene la textura sin caer por los laterales del pastel</p>	
<p><b>CREDIGEL FRESA</b>  <b>cubo de 6 kg. con fructosa.</b>                  Gel listo para uso industrial en la decoración de pastelería</p>	<p>Directa del envase.</p>	<p>Mantiene la textura sin caer por los laterales del pastel</p>	

