



5 kg

Confezionamento

	Codice	Formato (secchiello)	Pallettizzazione
Neutra	AF20AA	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)
Caramello	AF25AA	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)
Pistacchio	AF26AA	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)
Cioccolato Fondente	AF23AA	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)
Cioccolato Bianco	AF24AA	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)
Limone	AF21AA	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)
Fragola	AF22AA	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)
NOVITA Kiwi	AF27AB	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)
NOVITA Maracujà	AF28AA	5 kg	600 kg (15 secchielli x 8 strati)



Mirall

GLASSE A SPECCHIO



Via Gardizza, 9/B
48017 Conselice (RA)
Tel. +39 0545 989511
Fax +39 0545 989617
info@unigra.it
www.unigra.it

Mirall è la linea di glasse a specchio firmate Master Martini. Ispirate alla tradizione pasticceria italiana e grazie a una ricetta attentamente bilanciata, sono il risultato dell'abbinamento di materie prime di grande qualità e di un sistema produttivo all'avanguardia.

Senza Glutine

Senza Grassi Idrogenati

La loro perfetta brillantezza, il loro colore puro e il gusto delicato le rendono ideali per impreziosire le vostre preparazioni. Un effetto a "specchio" che si mantiene inalterato sia a temperature positive, sia a temperature negative.

Vantaggi

Facilità d'utilizzo: pronte all'uso, non devono essere diluite; basta solo scaldarle sino a 40/45° C.

Utilizzabili sia a temperatura positiva, sia a temperatura negativa: le glasse rimangono elastiche e morbide, non congelano e non opacizzano fino a -35° C.

Ottima stabilità al congelamento/scongelamento.

Copertura perfetta: non colano e non fanno bollicine in superficie.

Ottimo aggrappamento: la glassatura rimane liscia e perfetta anche sui bordi delle torte.

Garanzia di un **taglio netto e pulito.**

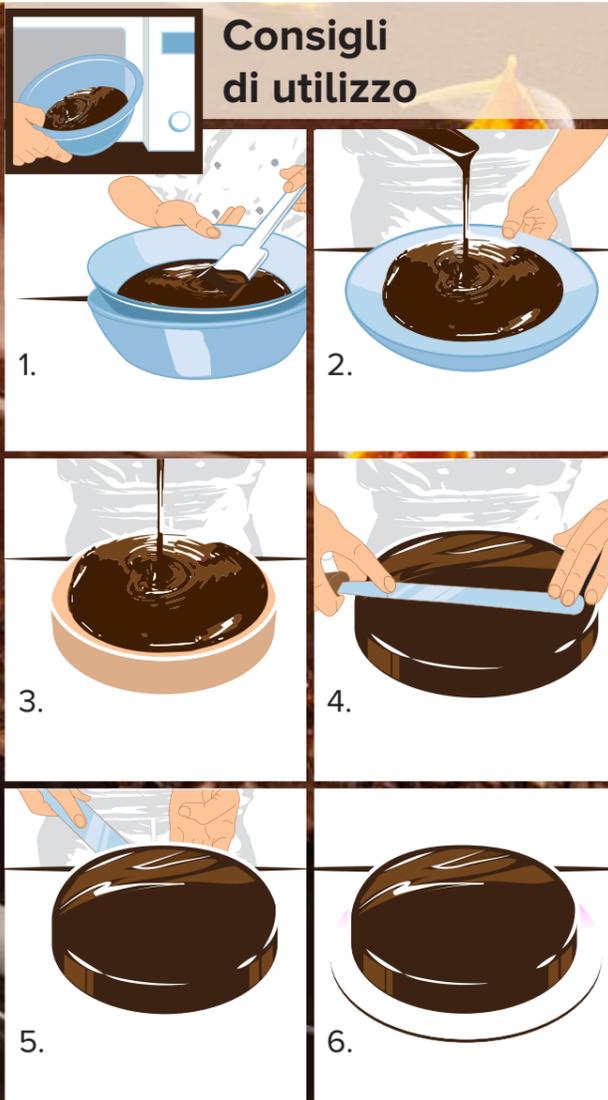
Gusto delicato ed equilibrato, che non interferisce con quello delle vostre personali ricette.

Gluten free.

Si conservano a lungo a temperatura ambiente.

Applicazioni

Pasticceria tradizionale e moderna, torte, mousse, semifreddi, bavaresi, dessert, bicchierini.



Consigli di utilizzo

CARAMELLO

Semitrasparente e dall'incredibile lucentezza, questa glassa ha un sapore dolce e delicato, che si abbina perfettamente con il gusto delle vostre preparazioni.



CIOCCOLATO FONDENTE

Realizzata con il 30% di cioccolato, è una glassa coprente, di qualità e gusto eccezionali. Non contiene coloranti.



LIMONE

Dal gusto delicato e ben bilanciato tra succo e scorza di limone, garantisce una coprenza integrale e un tocco sfizioso alle vostre creazioni di pasticceria.



NOVITÀ KIWI

Semitrasparente e dalla nuance verde brillante, questa glassa è realizzata con il 5% di purea di kiwi apireni. Lucente e appetitosa, garantisce un gusto autentico e creazioni sorprendenti.



NEUTRA

Grazie alla trasparenza perfetta e al gusto neutro, è versatile ed è ideale per dare una raffinata lucentezza ai vostri dolci, senza influenzarne il sapore di base. Può essere aromatizzata e colorata.



PISTACCHIO

Realizzata con pasta di pistacchio, questa glassa dal gusto unico garantisce un'ottima coprenza e conferisce luminosità ai vostri dolci.



CIOCCOLATO BIANCO

Realizzata con il 30% di cioccolato bianco, è una glassa dal gusto unico, dall'aspetto luminoso e dall'ottima coprenza.



FRAGOLA

Semitrasparente e brillante, è realizzata con purea di fragole. Ideale per dare un tocco di eleganza alle vostre preparazioni.



NOVITÀ MARACUJÀ

Con il 15% di purea di maracujà e priva di semi, assicura un effetto semitrasparente alle vostre preparazioni, donandogli un colore omogeneo ed il gusto originale ed intenso del frutto della passione.

