

FrescaFrutta^{gelée}

FABBRI
1905

LA GELATINA A SPRUZZO

INNOVAZIONE IRRESISTIBILE, PRONTA ALL'USO





FrescaFrutta^{gelée}

FABBRI
1905



GLUTEN
FREE

Cod. 9400912
Cartoni da 6 flaconi da 800g

Negli ultimi anni, l'utilizzo di prodotti spray in pasticceria e ristorazione si è enormemente diffuso (es. staccanti per teglie), perché consente rapidità d'uso e risparmio di prodotto. Fabbri presenta un'innovazione di sicuro interesse: FrescaFrutta Gelée pronta all'uso.

ISTRUZIONI PER L'USO: L'utilizzo è semplicissimo: basta svitare il tappo della bottiglia e sostituirlo con il nebulizzatore. La gelatina è così pronta per essere erogata a spruzzo direttamente sulla frutta.

I VANTAGGI SONO IMMEDIATI

- ✓ consente di risparmiare il 70% di gelatina
- ✓ dimezza i tempi di preparazione
- ✓ si utilizza in modo semplice e pratico
- ✓ grazie al beccuccio regolabile si distribuisce in modo uniforme
- ✓ gluten free
- ✓ lactose free

confezione completa con nebulizzatore on pack

bottiglia ricaricabile, conveniente e pratica



I PLUS SONO UNICI

RALLENTA L'OSSIDAZIONE DELLA FRUTTA

LUCIDA E PROTEGGE DALLA DISIDRATAZIONE

EVITA LA CONTAMINAZIONE CON ALTRI ALIMENTI, A DIFFERENZA DELL'USO DEL PENNELLO

È SUBITO PRONTA PER L'UTILIZZO

HA UNA TENUTA PERFETTA DAI +5°C AI -10°C



FABBRI
1905

fabbri1905.com

Scopri di più



ITA - 03/2025