



MIRAGEL SPRAY

NAPPAGE POUR MACHINE À PULVERISATION PRÊT À L'EMPLOI



les **+** produits :

- 3 versions disponibles : neutre, abricot et fraise.
- Un conditionnement innovant, spécialement étudié pour DISGROUP.
- Le MIRAGEL SPRAY se présente sous forme liquide et se transforme en nappage brillant et transparent avec une tenue exceptionnelle sur les pâtisseries froides.

Ref. 3626, 5460 et 4551

irca
SINCE 1919


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio



Conseils d'utilisation :

- Régler le thermostat de la machine pulvérisatrice sur la température maximum (95°C).
- MIRAGEL SPRAY peut aussi être utilisé de façon traditionnelle au pinceau, dans ce cas, réchauffer jusqu'à 85-90°C.
- Ne pas ajouter d'eau pour l'utilisation.
- À la suite de longues périodes sans utilisation, agiter un peu le MIRAGEL SPRAY avant de le verser.



Retrouvez l'utilisation du **MIRAGEL SPRAY** dans la vidéo « l' Astuce des Chefs » du **COVERGEL !**



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr

Références	Versions Miragel	Conditionnements
3626	Miragel Spray Abricot	Bidon de 12 kg
5460	Miragel Spray Fraise	Bidon de 12 kg
4551	Miragel Spray Neutre	Bidon de 12 kg