



Linha Geleias.

- Geleias de brilho para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães.
- Itens que proporcionam um acabamento fino e brilho especial à decoração dos produtos.



EL-Elegant Chocolat Cód. 0701-3

Geleia de Brilho de Chocolate para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães. Proporciona um acabamento fino e um brilho especial à decoração dos produtos.

Vantagens e Benefícios

- Pronta para aplicação, não precisa aquecer, basta mexer com uma colher até a consistência desejada e aplicar;
- Consistência ideal que permite aplicação no produto sem escorrer;
- Produz uma superfície escura, brilhante e homogênea, com recobrimento perfeito;
- Mantém o brilho quando refrigerado;
- Permite o corte limpo, sem arrastar a cobertura;
- Delicioso sabor de chocolate.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Iniciado o uso, consumir em até 20 dias.

Balde plástico com 4kg de produto.



EL-Elegant Caramel Cód. 0708-0

Geleia de Brilho de Caramelo para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães. Proporciona um acabamento fino e um brilho especial à decoração dos produtos.

Vantagens e Benefícios

- Contém a verdadeira Calda de Caramelo, sem corantes e sem aromatizantes;
- Pronta para aplicação, não precisa aquecer, basta mexer com uma colher até a consistência desejada e aplicar;
- Consistência ideal que permite aplicação no produto sem escorrer;
- Produz uma superfície brilhante e homogênea, com recobrimento perfeito;
- Mantém o brilho quando refrigerado;
- Permite o corte limpo, sem arrastar a cobertura;
- Delicioso sabor de caramelo.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Iniciado o uso, consumir em até 20 dias.

Balde plástico com 4kg de produto.



EL-Geleia Pronta (Elegant Neutra) Cód. 0443-0

Geleia pronta para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães. Proporciona um acabamento fino e um toque especial à decoração dos produtos.

Vantagens e Benefícios

- Prática: pronta para aplicação, basta mexer com uma colher até a consistência desejada e aplicá-la, não precisa aquecer;
- Aparência: produz uma superfície lisa, com alto brilho e transparência cristalina que ajuda a conservar as frutas por mais tempo;
- Estável: Resistente ao congelamento e mantém a estabilidade quando em contato com essências e corantes;
- Versátil: aceita a combinação de corantes e aromas de acordo com sua criatividade;
- Nova formulação: produto a base de pectina;
- Consistência ideal que permite aplicação no produto sem escorrer e um corte limpo, sem arrastar.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Iniciado o uso, consumir em até 30 dias.

Balde plástico com 5kg de produto.



EL-Geleia Sabor Morango (Elegant Morango) Cód. 0622-0

Geleia pronta sabor morango para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães. Proporciona um acabamento fino e um toque especial à decoração dos produtos.

Vantagens e Benefícios

- Prática: Pronta para aplicação, basta mexer com uma colher até a consistência desejada e aplicá-la, não precisa aquecer;
- Aparência: Produz uma superfície lisa, com alto brilho e transparência cristalina que ajuda a conservar as frutas por mais tempo;
- Estável: Resistente ao congelamento e mantém a estabilidade quando em contato com essências e corantes.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Iniciado o uso, consumir em até 20 dias.

Balde plástico com 5kg de produto.



EL-Jelim (Elegant Jelim) Cód. 0327-1

O Elegant Jelim produz uma geléia especial com alto brilho e transparência para ser utilizada em coberturas e recheios de tortas e torteletas.

Vantagens e Benefícios

- Prática: basta adicionar água, aquecer e aplicar;
- Possui alto brilho e transparência cristalina;
- Protege as frutas nas decorações de tortas e bolos;
- Não é preciso ir a geladeira para ficar sólido;
- Depois de pronto, basta aquecer para aplicar novamente.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Iniciado o uso, consumir em até 20 dias.

Balde plástico de 6kg de produto.