

Linha de Brilhos Decorgel e Brigel

O toque final perfeito para bolos, semi-frios, tartes e similares.



Produtos	Modo de aplicação	Descrição
Brilhos		
Brigel Neutro	Aquecer o Brigel e a água até à ebulição. Aplicar com pincel ou máquina de spray.	Produto em pasta para pintar e decorar bolos, tartes e massas lêvedas. Grande rendimento, consistência e textura.
Brigel Spray Neutro	Aquecer até +/- 90°C. Aplicar diretamente, com pincel, rolo ou máquina de spray.	Produto em pasta para pintar e decorar bolos, tartes e massas lêvedas. Ideal para pastelaria com frutas.
Decorgel Neutro	Pronto a usar. Para coberturas aquecer até 40-45°C.	Gel de cor neutra e sabor doce para pintar e cobrir bolos, semi-frios e similares. Mantém um brilho perfeito mesmo após refrigeração.
Decorgel Caramelo	Pronto a usar. Para coberturas aquecer até 40-45°C e adicionar até 10% de água, consoante fluidez desejada.	Gel de cor e sabor a caramelo, para pintar e cobrir bolos, semi-frios e similares. Mantém um brilho perfeito mesmo após refrigeração.
Decorgel Chocolate	Pronto a usar. Para coberturas aquecer até 40-45°C.	Gel de cor e sabor a chocolate, para pintar e cobrir bolos, semi-frios e similares. Mantém um brilho perfeito mesmo após refrigeração.
Decorgel Branco	Pronto a usar. Para coberturas aquecer até 40-45°C. Para mais fluidez, acrescentar até 5% de água.	Gel de cor branca e aroma natural, para pintar e cobrir bolos, semi-frios e similares. Mantém um brilho perfeito mesmo após refrigeração.
Decorgel Morango	Pronto a usar. Para coberturas aquecer até 40-45°C.	Gel de cor e sabor a morango, para pintar e cobrir bolos, semi-frios e similares. Mantém um brilho perfeito mesmo após refrigeração.
Recheios		
Brigel Morango	Pronto a usar.	Preparado aromatizado a morango, ideal para recheios e coberturas de pastelaria. Com 15% de morango na sua composição.



Linha de Brilhos Decorgel e Brigel

O toque final perfeito para bolos, semi-frios, tartes e similares.



A Prodite Zeelandia dispõe de uma gama completa de brilhos com diferentes cores e sabores, ideais para diversas aplicações como efeito espelho, cobertura de bolos, decoração de semi-frios ou tartes de frutas, com garantia de um resultado perfeito.

O uso de brilhos não só melhora o aspeto, o sabor e a textura dos seus produtos como ainda prolonga a frescura dos mesmos.

Conheça a nossa gama de brilhos de aplicação direta ou aquecida, com uma ótima fluidez e cremosidade, para uma decoração final brilhante.

Caraterísticas

- Textura lisa, cremosa e fluida
- Estável à refrigeração
- Evita a desidratação
- Efeito brilho
- Versatilidade de aplicações

Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco

Validade

12 meses após data de fabrico (ver embalagem) para todas as referências exceto Brigel Spray Neutro.

Brigel Spray Neutro:
6 meses após data de fabrico (ver embalagem)

Produtos	Aplicação		Decoração			Caraterísticas	
	A frio	A quente	Coberturas: bolos e tartes	Coberturas: semi-frios	Pintura: massas lêvedas	Sabor	Embalagem/ balde
Brilhos							
Brigel Neutro		X	X		X	doce	12,5kg
Brigel Spray Neutro		X	X		X	doce	13kg bag in box
Decorgel Neutro	X	X	X	X		doce	7kg
Decorgel Caramelo	X	X	X	X		caramelo	7kg
Decorgel Chocolate	X	X	X	X		chocolate	6,5kg
Decorgel Branco	X	X	X	X		aroma natural	6kg
Decorgel Morango	X	X	X	X		morango	6kg
Recheios							
Brigel Morango	Produto ideal para recheios e coberturas de pastelaria.					morango	7kg

