

Le nappage est un produit thermoréversible (alors que les confitures sont irréversibles). Ceci signifie que lors de son utilisation, le nappage est réchauffé dans le but de le faire fondre, puis déposé sur les fruits.

Il regélifie en refroidissant au contact des fruits.

Plusieurs types de nappages sont aujourd'hui commercialisés :

- les nappages gélifiés "traditionnels"
 - les nappages concentrés
 - les nappages prêts à l'emploi (dits "spray")
cette catégorie de nappage s'utilise en l'état, c'est-à-dire par chauffage et dépose sur les fruits, en général par pulvérisation
 - les nappages à froid (dits "miroirs").
-