Hans Kaspar AG
5621 Zufikon

Telefon 056 / 648 40 20
Fax 056 / 648 40 29
Internet www.kasparhans.ch

Ka-Gel zum Pinseln

Produktbeschreibung

Konzentrierter Frischhalte-Glanzgelée zum Auftragen mit dem Pinsel.

Anwendung

Zum schnellen Abglänzen von Gebäcken (Fruchttorten, Patisserie, Oberfläche von Füllungen, Desserts usw.)

Eigenschaften

- mit Wasser bis 80% verdünnbar
- gefrier- und auftaustabil
- excellenter Glanz
- verlängert die Frischhaltung der Produkte
- kostengünstig

Lagerung / Haltbarkeit

12 - 15°C, 12 Monate

Grundrezept

1000 g	Ka-Gel	zusammen zum Siedepunkt erhitzen und heiss auftragen (Pinsel oder Uebergiessen)
600-800 g	Wasser	

Verpackung	kg	pro Palett
PE-Kessel	12.500	36 Kessel

Art.	Produkt	Zusammensetzung
2010	Ka-Gel Universal	Zucker, Wasser, Glukosesirup, Aprikosenfruchtpulver, Pektin (E440), Zitronensäure (E330), Emulgator (E332), Konservierungsmittel (E202), Aroma
2020	Ka-Gel Rot	Zucker, Wasser, Glukosesirup, Pektin (E440), Zitronensäure (E330), Emulgator (E332), Aroma, Konservierungsmittel (E202), Lebensmittelfarbe (E120)
2025	Erdbeer Gelee Spezial	Zucker, Wasser, Erdbeerfruchtpulver, Glukosesirup, Pektin (E440), Zitronensäure, Emulgator (E332), Aroma, Konservierungsmittel (E202), Lebensmittelfarbe (E120)