

## Ka-Gel zum Spritzen oder Pinseln

### Produktbeschreibung

Konzentrierter Frischhalte-Glanzgelée zum Auftragen mit der Spritzpistole oder dem Pinsel.

### Anwendung

Zum schnellen Abglänzen von Gebäcken (Fruchttorten, Patisserie, Oberfläche der Füllungen, Dessertkreationen)

### Eigenschaften

- mit Wasser bis 60% verdünnbar
- gefrier- und auftaustabil
- schöner Glanz
- verlängert die Frischhaltung der Produkte

### Lagerung / Haltbarkeit

12 - 15°C, 12 Monate ab Produktion

### Grundrezept

1000 g Ka-Gel  
400-600 g Wasser

mischen und in die Spritzmaschine füllen, Einstelltemperatur: 80-85° C, oder zum Siedepunkt erhitzen und mit dem Pinsel heiss auftragen.



Verpackung	kg	pro Palett
PE-Kessel	12.500	36 Kessel

Art.	Produkt	Zusammensetzung
2040	Spritz-Ka-Gel neutral	Zucker, Wasser, Glukosesirup, Pektin (E440), Zitronensäuren (E330), Emulgator (E332), Aroma, Konservierungsmittel (E202)
2050	Spritz-Ka-Gel gelb	Zucker, Wasser, Glukosesirup, Pektin (E440), Zitronensäure (E330), Emulgator (E332), Aroma, Konservierungsmittel (E202), Lebensmittelfarbe (E120)
2060	Spritz-Ka-Gel rot	Zucker, Wasser, Glukosesirup, Pektin (E440), Zitronensäure (E330), Emulgator (E332), Aroma, Konservierungsmittel (E202), Lebensmittelfarbe (E120)
2062	Spritz-Ka-Gel Erdbeer	Zucker, Wasser, Glukosesirup, Erdbeerfruchtpulver, Pektin (E440), Zitronensäuren (E330), Emulgator (E332), Aroma, Konservierungsmittel (E202), Lebensmittelfarbe (E120)
2063	Spritz-Ka-Gel Himbeer	Zucker, Wasser, Glukosesirup, Himbeerfruchtpulver, Pektin (E440), Zitronensäure (E 330), Emulgator (E332), Konservierungsmittel (E202), Aroma, Lebensmittelfarbe (E120)