

Ka-Gel flüssig zum Spritzen oder Pinseln Bi-Box

Produktbeschreibung

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

Anwendung

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

Eigenschaften

- verarbeitungsfertig
- gefrier- und auftaustabil
- schöner Glanz
- verlängert die Frischhaltung der Produkte

Lagerung / Haltbarkeit

12 - 15°C, 10 Monate ab Produktion

Verarbeitungshinweis

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



Verpackung	kg	pro Palett
Bag-in-Box	13.000	40 Bag-in-Box

Art.	Produkt	Zusammensetzung
2046	Ka-Gel flüssig neutral	Wasser, Zucker, Glukosesirup, Pektin (E440), Zitronensäure (E330), Emulgator (E332), Konservierungsmittel (E202), Aroma
2056	Ka-Gel flüssig gelb	Wasser, Zucker, Glukosesirup, Pektin (E440), Zitronensäure (E330), Emulgator (E332), Konservierungsmittel (E202), Aroma, Lebensmittelfarbe (E120)
2066	Ka-Gel flüssig rot	Wasser, Zucker, Glukosesirup, Pektin (E440), Zitronensäure (E330), Emulgator (E332), Aroma, Konservierungsmittel (E202), Lebensmittelfarbe (E120)
2081	Ka-Gel flüssig Erdbeer	Wasser, Zucker, Glukosesirup, Erdbeerfruchtpulver, Pektin (E440), Zitronensäure (E330), Emulgator (E332), Aroma, Konservierungsmittel (E202), Lebensmittelfarbe (E120)
2091	Ka-Gel flüssig Himbeer	Wasser, Zucker, Glucosesirup, Himbeerfruchtpulver, Pektin (E440), Zitronensäure (E330), Emulgator (E332), Konservierungsmittel (E202), Aroma, Lebensmittelfarbe (E120)