



Produktname:
KALTGELEE

Produktgruppe:
GELEES UND BINDEMittel

Fixfertige, kalt zu verarbeitende Geleevorratslösung ergibt im Nu ein glasklares, schnittfestes Tortengelee.

Dosierung:

Pro Kilogramm Kaltgelee verwendet man ca. 20 g Geleesäure. Die Teilstriche auf dem Geleesäurefläschchen für je 1 kg Kaltgelee erleichtern die Dosierung.

Verarbeitung:

Kaltgelee soll immer bei Raumtemperatur verarbeitet werden.

Die benötigte Menge Kaltgelee abwägen und kurze Zeit stehen lassen, damit Luftblasen entweichen können. Die erforderliche Menge Geleesäure in das Kaltgelee flott einrühren.

Mischung sofort über Torte bzw. Kuchen gießen. Nach wenigen Minuten ist das Gelee schnittfest.

Artikelnummer	100008716
Verkaufseinheit	Kunststoffkanister zu 12 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken



KALTGELEE

PRODUKTBLATT

Lesaffre Austria AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf
Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office@lesaffre.at • www.lesaffre.at