



Produktname:

CUPIDO FERTIGGELEE UNIVERSAL

Produktgruppe:

GELEES UND BINDEMittel

Das Cupido Fertigelee Universal ist ein gebrauchsfertiges Tortengelee zum Aprikotieren von Kuchen und Plunder und zur Herstellung von Glasuren für Obsttorten, Fruchtschnitten und ähnlichem.

Verarbeitung mit einem Geleesprühergerät:

Cupido Fertigelee in den Kessel des Sprühergerätes eintragen und wie gewohnt verarbeiten.

Empfohlene Betriebstemperatur: 85° bis 90°C

Manuelle Verarbeitung:

Cupido Fertigelee auf ca. 90°C erhitzen, warm auf das Gebäck pinseln oder gießen. Die Gelierung erfolgt sofort nach dem Auftragen. Restliche Geleemengen können wieder aufgewärmt und verarbeitet werden.

Vorteile:

- direkt aus dem Kanister verwendbar
- kein Vermengen mit Wasser mehr notwendig
- sicheres und problemloses Arbeiten
- vielseitig einsetzbar
- schnittfest
- glasklarer Geleeüberzug

Artikelnummer Universal	100008892
Artikelnummer Erdbeere	100008715
Verkaufseinheit	Kunststoffkanister zu 12 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

CUPIDO FERTIGGELEE
UNIVERSAL

PRODUKTBLATT

