



Produktgruppe:

**GELEES UND BINDEMittel**

Produktname:

**CUPIDO FERTIGGEELE ERDBEER & UNIVERSAL**

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 Geleesprüherät:**

Cupido Fertigelee in den Kessel des Sprühgerätes 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 FERTIGGEELE  
UNIVERSAL

PRODUKTBLATT

