



Produktname:

**HAGELZUCKER**

Produktgruppe:

**SONSTIGES**

Hagelzucker ist ein großkörniger Zucker, mit einer Größe von 2 – 4 mm, dessen Körner aus einer Vielzahl von kleinen, zusammengepressten Kristallen bestehen. Er ist für verschiedenste Anwendungen in der Bäckerei geeignet, wie z.B.: als Streudekoration für Brioche, Feinbackwaren, Kekse und vieles mehr. Unser Hagelzucker zeichnet sich besonders durch seine feste Konsistenz mit wenig Abrieb aus. Diese staubfreie Spezialqualität garantiert absolute Hitzebeständigkeit und schmilzt auch nicht bei hohen Temperaturen.

**Vorteile:**

- backstabil, auch bei hohen Temperaturen
- strahlend weiß auch nach dem Backen
- staubfreie Spezialqualität!

Artikelnummer	200008274
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)

**HAGELZUCKER**

PRODUKTBLATT