



Produktgruppe:
GELEES

Produktname:

BRAUN CRISTALINE NEUTRAL

Geben Sie Ihren Gebäcken den besonderen Look!
Und das einfach und direkt aus dem Eimer, ohne weiteres Handling.

Mit **Cristaline**, dem Geleeguss vom Braun gelingen in Handumdrehen besondere Spiegel für Torten und Gebäcke. Es eignet sich zum Abglänzen von Früchten und zum Dekorieren Ihrer Gebäckstücke.

Cristaline kann auch leicht mit Fruchtpürees und Dessertpasten aromatisiert werden und so entstehen immer wieder neue Geschmacksreationen.

Produktnutzen:

- einfach direkt aus dem Eimer zu verarbeiten
- immer gleichbleibende Qualität
- außergewöhnlicher Glanz
- Aromatisierung mit Fruchtpürees und Dessertpasten
- froster- und säurefest
- ohne Gelatine!
- vegetarisch, vegan, halalzertifiziert

Artikelnummer	200008355
Verkaufseinheit	Eimer zu 4 kg
Lagerbedingungen	bei 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneneinstrahlung schützen



**BRAUN CRISTALINE
NEUTRAL & ROT**

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