



Produktname:

**KUCHENGLANZ VOLLMILCH/
KUCHENGLANZ ZARTBITTER
CHIPS**

Produktgruppe:

GLASUREN & DEKORPRODUKTE

Kuchenglanz-Glasuren sind besonders geschmackvoll und eignen sich hervorragend zum Überziehen von Torten, Gebäcken, Süßwaren, Schaummassen und Waffeln. Die Kuchenglanz-Glasuren eignen sich optimal zum überziehen, bestreichen und eintauchen von Gebäcken.

In den Sorten: Vollmilch und Zartbitter-Chips

Vorteile:

- angenehmer Geschmack
- schnell aufzulösen
- ansprechende Überzugsfarbe
- lange Verarbeitungszeit
- optimaler Glanz
- gut deckend bei dünnem Überzug
- sehr gut zu dosieren

Tipps zur Verarbeitung:

- bei 45 bis 50 °C auflösen
- die beste Verarbeitungstemperatur liegt bei 40 °C
- problemlose und schnelle Auflösung in der Mikrowelle

Artikelnummer:

Zartbitter Chips	200008331
Vollmilch Chips	200008379

Verkaufseinheit:

Zartbitter Chips	10 kg Polysack
Vollmilch Chips	4 x 2,5 kg Platte einzeln versiegelt

Lagerbedingungen trocken, verschlossen, max. 20 Grad



KUCHENGLANZ VOLLMILCH/
KUCHENGLANZ ZARTBITTER CHIPS

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