



CUPIDO GEL

Vielseitig einsetzbar - erhältlich in den Geschmacksrichtungen Marille, Erdbeere, Universal und Himbeere.

Verarbeitung: (mit einem Geleesprühgerät)

Pro Kilogramm Cupidogel 500 - 700 g Wasser beimengen, gut verrühren und in den Kessel des Sprühgerätes eintragen. (Empfohlene Betriebstemperatur: 85 - 90 °C).

Verarbeitung: (manuell)

Je nach Verwendung pro Kilogramm Cupidogel 500 - 800 g Wasser beimengen und bis zum Kochen erhitzen. Warm auf das Gebäck pinseln oder übergießen. Die Gelierung erfolgt sofort nach dem Auftragen auf Gebäck bzw. Früchte. Restliche Geleemengen können immer wieder aufgewärmt und verarbeitet werden (etwas Wasser zugeben).

Artikelnummer	Marille	100008713
	Erdbeere	100008714
	Himbeere	100012393
	Universal	100008891
Verkaufseinheit	Eimer zu 12,5 kg	
Lagerbedingungen	kühl und trocken	

