

Glasmassen

FETTGLASUR
HELL
804
20 KG

804.81

Produktbezeichnung	Beschreibung	Geeignet für	Viskosität (1)	Kakao% (2)	Milch%	Saccharose%	Gesamtfett	Standardgebilde pro Lieferform			Tauchen	Sprühen	Überziehen		
								Zisterne	Container	10kg-Sack, gebrochen				20kg-Sack, gebrochen	6kg-Eimer
Verbrauchsfrist in Wochen								9	4	40	40	65			
Lagertemperatur in °C								40-50	40-50	10-15	10-15	10-15			
Gebinde pro Palette										40	20	80			
Dunkel															
Fettglasur Cornets RA	Glaser mit hohem Kakaoanteil.	Eiswaren	●●●●	33.6		39.2	49.0	10130268	11003928				✓		
Fettglasur dunkel	Dunkel, gute Kakao-Note.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	●●●●	16.0		45.8	39.3			10004181			✓	✓	✓
Fettglasur dunkel RA			●●●●	16.1		45.8	39.5			10130108					
Fettglasur dunkel dünn	Dunkle, dünnflüssige Glasur, gute Kakao-Note.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	●●●●	13.9		40.7	46.1		10004185				✓	✓	✓
Fettglasur laktosefrei RA	Sehr dünne, dunkle und laktosefreie Fettglasur.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Cerealien	●●●●	13.3		27.5	64.0		10125697				✓		
Fettglasur hart	Mischung aus heller und dunkler Glasur. Relativ hart nach Kristallisation.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	●●●●	10.3	6.1	44.4	40.4		10004616		10128508		✓	✓	✓
Fettglasur 802 RA	Sehr dünne und dunkle Fettglasur.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Eiswaren Cerealien	●●●●	12.9		27.4	64.4	10128942	11003993				✓		
Hell															
Fettglasur hell	Hell, gute Kakao-Note.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	●●●●	4.6	6.5	46.4	42.5			10004184	10004183		✓	✓	✓
Fettglasur Avellana RA	Helle Fettglasur mit 6% Haselnüsse.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	●●●●	4.0		40.0	39.5	10186629 (4 Wochen)					✓	✓	✓
Weiss															
Weisse Glasur	Sehr dünn, rasch anziehend.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	●●●●		12.3	47.1	39.9		10129328 (3 Wochen)				✓	✓	✓
Weisse Glasur ohne Palm	Sehr dünn, rasch anziehend und ohne Palmöl.	Confiserie Pâtisserie & Dessert Backwaren / Dauerbackwaren Cerealien	●●●●		12.3	47.1	39.9		10122276 (3 Wochen)				✓	✓	✓

(1) Viskosität: ●●●● sehr dünnflüssig bis ●●●● dickflüssig
 (2) % Kakao: Prozent Kakao-Trockenmasse

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 11/2021