



Gel-Zubereitungen & Glasuren

... natürlich ansprechend!





Gel-Zubereitungen & Glasuren

Faserfreie Gele und Glasuren, mit oder ohne Fruchtanteil, sind ideal für die einfache und stabile Glasur von Backwaren. Sie schützen Ihre Backwaren vor dem Austrocknen und bieten somit langanhaltenden Genuss.



Produkt-Portfolio:

- Klassische Aprikotur und DuoFix (2-in-1-Glasur)
- Neutrale, fruchtige oder Warm Flavour-Zubereitungen
- Mit oder ohne Fruchtanteil
- Ausgezeichnete Funktionalität, Verarbeitung & Stabilität
- Anwendung nach dem Backen



Applikations-Vorteile:

- Veredelung & Schutz vor Austrocknung
- Bei Umgebungstemperatur oder noch warmen Backwaren anwendbar
- Schnelltrocknend nach dem Auftragen
- Faserfreie Lösung für Sprühgeräte



Applikationen:

- Industrielle und handwerkliche Backwaren:
 - Croissants
 - Plunder- und Blätterteig



Ihre Vorteile:

- 50+ Jahre Expertise & Erfahrung
- Höchste Qualitätsstandards
- Schnelle, kundenspezifische Entwicklung
- Unterstützung von Applikationstests bei Kunden
- 200 – 1.000 kg Container



Best-Seller & Innovationen:

- Aprikotur - Glasur geschmacksneutral
- Aprikotur - Glasur Aprikosengeschmack
- Aprikotur - Glasur Aprikosengeschmack, faserfrei
- Gel "Perfekt" neutral

