



Artikel-Nr. / Produktbezeichnung	Beschreibung	Hauptanwendungen	Kakao %	Milch %	Haltbarkeit in Wochen	Lagertemperatur	Gebinde pro Palette	Lieferform	Länge	Auflösen bei	Verarbeitungs- temperatur	Vorkristallisations- temperatur	Viskosität	Spezielle Zutat	Giessen maschinell	Giessen manuell	Für Interieur	Zum Einstreuen	Zum Impfen	Gebrauchsfertig	Zum Aromatisieren	Aufschlagbar	Ausrollbar	Dressierbar	Zum Überziehen	
<b>im Eimer</b>																										
104293 Fettglasur Hart E	Dunkelbraune Glasur. Relativ hart nach Kristallisation	Pâtisserie, Torten, Kon- fekt, Stängel, Tafeln, Formen	10.2	6.1	65	10-15°C (50-59°F)	80	6kg Eimer	—	40-45°C (104-113°F)	31-32°C (87.8-89.6°F)	—	☹☹☹	—	—	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	✓
106895 Weisse Glasur E	Sehr dünnflüssig, rasch anziehend.	Pâtisserie, Torten, Kon- fekt, Stängel, Tafeln, Formen	—	12.3	52	10-15°C (50-59°F)	80	5kg Eimer	—	40-45°C (104-113°F)	31-32°C (87.8-89.6°F)	—	☹☹☹	—	—	✓	—	—	—	—	—	—	—	—	—	✓

Deklarations- und Sortimentsänderungen vorbehalten. 2017/1