



Artikel-Nr. / Produktbezeichnung	Beschreibung	Hauptanwendungen	Kakao %	Milch %	Haltbarkeit in Wochen	Lagertemperatur	Gebinde pro Palette	Lieferform	Länge	Auflösen bei	Verarbeitungstemperatur	Vorkristallisationstemperatur	Viskosität	Spezielle Zutat	Giessen maschinell	Giessen manuell	Für Interieur	Zum Einstreuen	Zum Impfen	Gebrauchsfertig	Zum Aromatisieren	Aufschlagbar	Ausrollbar	Dressierbar	Zum Überziehen	
im Eimer																										
104293 Fettglasur Hart E	Dunkelbraune Glasur. Relativ hart nach Kristallisation	Pâtisserie, Torten, Konfekt, 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, Konfekt, 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