



Mohrenglanz: Der Klassiker mit Klasse!

*Seit mehr als 50 Jahren ist
Mohrenglanz der Inbegriff
einer hochwertigen Glasur.*

*Mohrenglanz gibt es
in den beliebten Sorten*

- *Zartbitter*
- *Vollmilch*
- *Nuss*
- *Vanille*
- *Zitrone*

*Alle Sorten eignen sich
optimal zum*

- *Überziehen*
- *Bestreichen*
- *Eintauchen*

von Gebäcken



**Mohrenglanz
Zartbitter
und Mohrenglanz
Vollmilch
gibt's auch als
Glasurenchips!**

- optimales Handling
- schnell aufzulösen
- sehr gut zu dosieren

Mohrenglanz: Günstig in der Anwendung.

Ob für Sandkuchen, Cremetorten, feste Torten, Blechkuchen, Dauer-, Klein- oder Weihnachtsgebäck – **Mohrenglanz** bietet je nach Sorte einen typischen Geschmack, einen schönen Glanz und eine gute Deckfähigkeit bei dünnem Überzug und ist somit günstig in der Anwendung.

Tipps zur Verarbeitung von Mohrenglanz

- bei 45 bis 50 °C auflösen
- die beste Verarbeitungstemperatur liegt bei 40 °C
- problemlose und schnelle Auflösung in der Mikrowelle



Überziehen



Bestreichen



Eintauchen