



## Geleeguss 100 - Jetzt neu!!!

Geleeguss. Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Äbglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. Für Sprühanlagen geeignet.

### Grundrezept

400 g **Geleeguss 100**

1000 g Wasser

1400 g Gesamtmenge

### Herstellung

Zutaten vermischen  
und auf 90-95°C erhitzen.

### Produktvorteile

- Einfach in der Anwendung
- Nur Wasserzugabe erforderlich
- Optimal für Sprühanlagen geeignet
- Frosterfest
- Säurestabil
- Gute Transparenz
- Schöner Glanz
- Gibt Früchten optimalen Halt

\* Die Abbildungen entsprechen nicht der Originalgröße.

