Ref.: A18876 LEBENSMITTELGLASUR 400 ML KING

Für einen Glanzeffekt auf Schokolade und Lebensmitteldekorationen.

- ✓ **Hinterlässt im Endprodukt keinen Geschmack**
- ✓ **Schützt vor Feuchtigkeit**
- ✓ **Farblos**

ANWENDUNG

Das Lebensmittelglasurspray ist ein Lebensmittelüberzug, mit dem Schokolade, Fondant, Marzipan, Krokant, usw. ein Glanzeffekt verliehen werden kann.

Dient auch zum Schutz vor Feuchtigkeit.

Mit diesem Spray lässt sich jede Art von Dekoration (Zuckerblumen, zum Beispiel) sowie Schokolade mit einer feinen Schicht überziehen.

ANWENDUNGSORTE

- Restaurants
- Konditoreien
- Schokoladenfabriken
- Caterer

BEDIENUNGSANLEITUNG

Aus ca. 20 bis 25cm Entfernung auf Schokolade, Zuckermasse oder Marzipan sprühen.

Den Sprühkopf unter heißes Wasser halten, wenn er verstopft ist.

VERPACKUNG

Verpackungseinheit (V.E.): Sprühdose
Verkaufseinheit: Karton mit 6 Einheiten
Weißblechdose, Durchmesser: 65mm / Höhe: 157mm
Nennvolumen: 520ml / Nettovolumen: 400ml
Palettierung: 1218 Einheiten – 203 Kartons

RECHTSHINWEIS

PRIVATE NUTZUNG.
Gefährlich. Die Vorsichtsmaßnahmen sind zu befolgen.
Unsere technischen Datenblätter sind mit unserem aktuellen Wissensstand verfasst worden und können in gewissen Punkten geändert werden. Außervertragliches Foto.
14/10/2024 Index 3.3

SIEGE SOCIAL / HEADQUARTER
577 Rue du Pommarin B.P. 16 – Voreppe
38341 Moirans CEDEX France
Tél : +33 (0)4 76 50 85 50 / sico.commercial@sico.fr

MADE IN FRANCE

SARL AU CAPITAL DE 4 700 000 EUROS / R.C. GRENOBLE 57 B 150 / SIRET 697 320 539 00045 – APE 8292 Z / N°TVA CEE : FR 11 697 320 539