

KOMPLET Magic Fondant & KOMPLET Fondant sprühfähig

Vegetarisch
Vegan

Für hohe
Deckkraft und
langanhaltenden
Glanz



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Magic Fondant & KOMPLET Fondant sprühfähig

Vegetarisch
Vegan

Für hohe
Deckkraft und
langanhaltenden
Glanz

KOMPLET Magic Fondant

Der Klassiker für süße Gebäcke!

Vegetarisch
Vegan

Produktvorteile:

- Für alle glasierten Gebäcke geeignet
- Anlagengeeignet
- Leicht und schnell zu verarbeiten
- Durch eine individuelle Wasserzugabe kann die Konsistenz auf betriebliche Anforderungen angepasst werden
- Verarbeitungstemperatur bis 40 °C
- In vielen Fällen ohne vorheriges Aprikotieren anzuwenden
- Ideal auch für gefrostete Gebäcke
- Auch bei feuchter Gebäcklagerung stabil

Gebindeeinheit: 14 kg Eimer

Auch dies lässt sich mit **KOMPLET Magic Fondant** zaubern:

Butter- oder Fettcreme
mit langer Haltbarkeit

Butter (Margarine / Pflanzenfett),
temperiert 1.000 g

KOMPLET Magic Fondant 650 - 800 g

Verarbeitung:

Geschmeidiges Fett und **KOMPLET Magic Fondant** zu höchstem Volumen aufschlagen, danach beliebig aromatisieren.

KOMPLET Fondant sprühfähig

Der Gebrauchsfertige!

Vegetarisch
Vegan

Produktvorteile:

- Ideal für Sprüh- und Schleieranlagen
- Sofort verarbeitungsfähig - einfüllen, erwärmen und glasieren
- Verarbeitungstemperatur bis 45 °C - Ideal zwischen 36 und 38 °C

Gebindeeinheit: 15 kg Eimer



Aus gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com

02/16 11796.01
10918.01