

KOMPLET Neuschnee

NICHT SCHMELZENDER DEKORIERPUDER HERGESTELLT AUS TRAUBENZUCKER



Links normaler Puderzucker

Rechts **KOMPLET** Neuschnee

Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Neuschnee

NICHT SCHMELZENDER DEKORIERPUDER HERGESTELLT AUS TRAUBENZUCKER

Erster Hersteller auf dem europäischen Markt

KOMPLET Neuschnee

ist ein streu- und siebfähiges Produkt, das sich aufgrund seiner Feuchtigkeitsbeständigkeit hervorragend zum Bestäuben von Fettgebäcken, Stollen, Obst- und Sahnegebäcken, Waffeln u.v.m. eignet.

KOMPLET Neuschnee

kann mit dem Sieb oder einer Bestäubungsanlage auf das noch warme Gebäck aufgetragen werden und haftet aufgrund seiner flockigen Beschaffenheit auf der Gebäckoberfläche.

KOMPLET Neuschnee

ist gegen Luftfeuchtigkeit stabil. Das wirkt sich besonders bei in Folie verpackten Backwaren aus.

Technische Spezifikationen:

Korngröße:	ø 0,1 - 0,2 mm
Schüttgewicht:	570 g/l
Schmelzpunkt:	10 kg Ware bis ca. 38 °C 25 kg Ware bis ca. 40 °C
Anwendungstemperaturen:	10 kg Ware: -25 °C bis +38 °C 25 kg Ware: -25 °C bis +40 °C



Aus Gutem das Beste backen!

ZU WEITEREN INFORMATIONEN STEHT IHNEN UNSER AUSSENDIENST ZUR VERFÜGUNG.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/7239 72-0 · Fax: 030/723972-99

info@komplet.com · www.komplet.com