

unigel

fruchtige Frische, glanzvoller Auftritt



Universal Gelee für Geleeüberzüge



3B001

bietet beste Geleequalität
für vollen Geschmack
und perfekte Optik.

UNIGEL ist einfach anzuwenden:

- ohne Kochen rasch auflösbar
- ab 70 °C ausgezeichnet zu verarbeiten
- kann gegossen, gesprüht oder aufgespritzt werden
- über betriebsübliche Sprühmaschinen anwendbar
- frosterfest
- mehrmaliges Wiederaufwärmen möglich

und hat die beste Geleequalität:

- homogene, geschmeidige Konsistenz
- frischer, fruchtiger Geschmack
- klare, durchscheinende Optik mit brillantem Glanz
- optimale, konturscharfe Schnittfestigkeit
- keine Schaum- oder Bläschenbildung

Verarbeitungshinweise:

1 kg **UNIGEL** unter Rühren mit 0,5 - 0,7 l Wasser oder Fruchtsaft auf 70 - 90 °C erhitzen. Nach kurzem Abkühlen auf die Backwaren auftragen.

Bei Verwendung eines Sprühgeräts wird ein höherer Wassergehalt von 0,7 l, sowie eine Betriebstemperatur von 75 - 80 °C empfohlen.

Nicht verbrauchtes Gelee kann unter Zugabe von etwas Wasser wieder erhitzt und nochmals verwendet werden.

