



## COLCO SG

### ÜBERSICHT

Colco SG ist ein Emulgator hauptsächlich für Tortenböden und Rouladen. Aufgrund der Konzentration von Colco ist nur eine geringe Dosierung notwendig und man kann sehr effizient damit arbeiten.

Der Emulgator ist Propylenglykol-frei und zur Anwendung bei kontinuierlichen und offenen Maschinen geeignet.

Mehr Informationen zum Thema Alpha-Gel-Emulgator finden Sie [hier](#).



### LAGERUNG

kühl und trocken, empfohlen bei 10 - 18 °C



### HALTBARKEIT

365 Tage



### BESCHAFFENHEIT

Paste



### KATEGORIE

Feine Backwaren, Alpha-Gel-Emulgatoren



### AUSLOBUNGEN

Vegan, Vegetarisch



### FERTIGPRODUKT

Brioche, Cookies, Cupcakes, Muffins, Rouladen, Rührkuchen, Tortenböden



### FUNKTION

Frischhaltung, Weichheit