BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de

KALTSAFTBINDER

Kaltsaftbinder ist ein Produkt zur kalten Herstellung von Fruchtfüllungen. Aufgrund seiner feinen Körnung ist er gut rieselfähig und klumpt nicht. Kaltsaftbinder kann ebenfalls gut als Streuware unter zu backenden Früchten verwendet werden.

NUTZUNG

130 - 140 g mit 250 g Zucker auf je 1 Liter Flüssigkeit

LAGERUNG

trocken, Zimmertemperatur

HALTBARKEIT

730 Tage

BESCHAFFENHEIT

körniges Pulver

KATEGORIE

Füllungen und Saucen