

Glanzmittel & andere Hilfsmittel

NÜTZLICHE MATERIALIEN AUS DEM SHOP VON SCHOKOBEDARF

Beratung & Verkauf über SchokoBedarf



Glanzmittel & andere Hilfsmittel

NÜTZLICHE MATERIALIEN AUS DEM SHOP VON SCHOKOBEDARF

Beratung & Verkauf über SchokoBedarf

PRODUKTEN	BESCHREIBUNG	VERPACKUNGSGRÖSSE
CONFETTO	Spezielles Produkt für den professionellen Gebrauch in körniger Form, glutenfrei, wird z.B. für die Phase der Vergrößerung von Dragees verwendet	PP -2 Mindestverpackungsgröße 4 Eimer
SWEET ESSENCE (KEIN ALKOHOL)	Natürliche Aromen für den professionellen Gebrauch, in flüssiger Form, glutenfrei und alkoholbasierend, zur Aromatisierung der Produktion von Dragees in den folgenden Geschmacksrichtungen verwendet: <ul style="list-style-type: none"> • BOURBON-VANILLE • SAMBUCA MOLINARI • BENEVENTO O STREGA • ALCHERMES • GRAPPA • RUM • WHISKY • COGNAC COURVOISIER • CURAÇAO <p>Auf Anfrage:</p> ERDBEERE - HIMBEERE - HEIDELBEERE - MANGO - PAPAYA - MINZE - ORANGE MANDARINE - LIMONE BIRNE - BANANE - ZIMT - CREME KAREMELL - BRÛLÉE - KAREMELL ROSE - VEILCHEN - BERGAMOTTE - JASMIN - MIMOSE	PET - PPPP2 15 ml Mindestverpackungsgröße 8 Fläschchen, auch gemischt
LIPO PEARLCOLOR	Spezielle Farbauswahl, glutenfrei, speziell für die Färbung von Dragees in den folgenden Farben entwickelt: <ul style="list-style-type: none"> • PERLE • GELB • ORANGE • GRÜN • GOLD • ROSA • HELLBLAU • SCHWARZ • ELFENBEIN • ROT • BLAU 	PET - PP 30 gr Mindestverpackungsgröße 8 Fläschchen, auch gemischt
GUM DROPH	Spezielles Produkt für den professionellen Gebrauch in flüssiger Form, glutenfrei, in der Anfangsphase der Beschichtung folgender Produkte zu verwenden: Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Pinienkerne, Kaffeebohnen und Nüsse, usw.	PET - PP 250ml Mindestverpackungsgröße 8 Fläschchen
SHINY DROPH	Spezielles Produkt für den professionellen Gebrauch, in flüssiger Form, glutenfrei, für das Finish und das natürliche Polieren der bearbeiteten Produkte.	PET - PP 250ml Mindestverpackungsgröße 8 Fläschchen
LUCIDINA	Spezielles Produkt für den professionellen Gebrauch, in Splitterform, glutenfrei, für die Oberflächenfixierung der Lipodry-Farben an den Dragees.	PP - AL 200 gr Mindestverpackungsgröße 4 Sack
MARZIDRY	Halbfertigprodukt auf Mandelbasis. Für den Überzug von Dragees im Kaltverarbeitungsverfahren, wie Marzipanmasse für die Pralinenherstellung, wo ein niedriger pH-Wert erforderlich ist, in Kombination mit: Bitterschokolade, Vollmilchschokolade und weißer Schokolade.	4 Sack