

Glasuren und Dekor



Siebin



Glasuren und Dekor

Alle Produkte auf einen Blick:

GLASUREN

Siekola Chips	4
Siekola Nuss Chips	6
Siekola Vanille Chips	7
Siekola Vollmilch Chips	8
Siekola Chips CL RSPO SG	9
Siekola Chips ohne Palm	10
Glasur Zartbitter	11

DEKOR

Haselnusskrokant	12
------------------	----

Die Gebäckoptik ist stets ein entscheidender Kauffaktor. Besonders im süßen Bereich, wo das Genusserlebnis absolut im Vordergrund steht, leisten unsere Glasuren und unser Haselnusskrokant durch den hohen Qualitätsanspruch einen wesentlichen Beitrag.



hoher Qualitätsanspruch

hohe Effizienz

langjährig bewährt



GLASUREN

Unsere Pflanzenfettglasuren in den Varianten Zartbitter, Vollmilch, Nuss und Vanille sind die ideale Basis für das Finishing aller Gebäckarten – sowohl manuell als auch durch Überziehmaschinen. Unser Sortiment überzeugt mit ausgewogenem Geschmack, tollem Glanz und geringem Verbrauch.



vollmundiger Geschmack mit
seidigem Glanz

knackiger Bruch, zarter Schmelz

sparsamer Verbrauch durch hohe
Fließ- und Deckfähigkeit

lange Verarbeitungszeit



Siekola Chips

Kakaohaltige Pflanzenfettglasur in Chipsform mit feinherbem Schoko-Geschmack.



20 kg Karton | Artikel-Nr. 2400020



seidiger Glanz, knackiger Bruch,
zarter Schmelz, feinherber Geschmack

dünn im Überzug durch sehr gute
Fließ- und Deckfähigkeit

Entnahme und Auflösungsverhalten sind
durch Chipsform ausgezeichnet

Dünn im
Überzug und
sparsam im
Verbrauch.





seidiger Glanz, knackiger Bruch,
zarter Schmelz

sparsamer Verbrauch durch
hohe Fließ- und Deckfähigkeit

Haselnussmark bringt leckeren
Nussgeschmack

hervorragend geeignet für
Nussnougatcreme-Gebäcke

Entnahme und Auflöseverhalten sind
durch Chipsform ausgezeichnet

Ergonomie-Vorteil durch kompaktes
10 kg Gebinde

Siekola Nuss Chips

Haselnuss-Fettglasur mit Nussanteil in Chipsform.



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2416010





seidiger Glanz, knackiger Bruch,
zarter Schmelz

sparsamer Verbrauch durch hohe
Fließ- und Deckfähigkeit

köstlich vanilliger Geschmack
durch natürliches Aroma

Entnahme und Auflösungsverhalten sind
durch Chipsform ausgezeichnet

Ergonomie-Vorteil durch kompaktes
10 kg Gebinde

Siekola Vanille Chips

Pflanzenfettglasur mit feinem Vanillegeschmack
in Chipsform.



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2417010



Siekola Vollmilch Chips

Kakaohaltige Pflanzenfettglasur mit Vollmilchgeschmack in Chipsform.



20 kg Karton | Artikel-Nr. 2411020



seidiger Glanz, knackiger Bruch,
zarter Schmelz

sparsamer Verbrauch durch hohe
Fließ- und Deckfähigkeit

intensiver Vollmilchgeschmack

Entnahme und Auflöseverhalten sind
durch Chipsform ausgezeichnet



seidiger Glanz, knackiger Bruch,
zarter Schmelz

sparsamer Verbrauch durch hohe
Fließ- und Deckfähigkeit

feinherber Geschmack, mit
natürlichem Vanillearoma

RSPO SG zertifiziert

Entnahme und Auflöseverhalten sind
durch Chipsform ausgezeichnet

Ergonomie-Vorteil durch kompaktes
10 kg Gebinde

Siekola Chips CL RSPO SG

Kakaohaltige Pflanzenfettglasur in Chipsform
mit natürlichem Vanille Aroma.



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2413010





Siekola Chips ohne Palm

Kakaohaltige Pflanzenfettglasur in Chipsform.



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2421010



seidiger Glanz, knackiger Bruch,
zarter Schmelz

sparsamer Verbrauch durch hohe
Fließ- und Deckfähigkeit

feinherber Kakao-Geschmack

Entnahme und Auflöseverhalten sind
durch Chipsform ausgezeichnet

Ergonomie-Vorteil durch kompaktes
10 kg Gebinde



preisgünstige Basisqualität

sparsamer Verbrauch durch hohe
Fließ- und Deckfähigkeit

vollmundiger Geschmack

Entnahme und Auflöseverhalten sind
durch Chipsform ausgezeichnet

Glasur Zartbitter

Kakaohaltige Pflanzenfettglasur in Chipsform.



20 kg Karton | Artikel-Nr. 2400920





Haselnusskrokant

Zur Dekoration von Creme- und Sahnegebäcken sowie Eis.



4 kg Karton | Artikel-Nr. 3800003

DEKOR

Haselnusskrokant ist perfekt zum Einstreuen und Dekorieren von Creme- und Sahnegebäcken sowie für Eis, Pralinen, Cremes, Desserts und Füllungen. Lecker crunchig für eine tolle Optik.



gebrauchsfertig und frosterfest

nussig mit leckerem Crunch

kein Auflösen an oder im Gebäck

prima für Frankfurter Kranz

SIEBRECHT



MARTIN BRAUN GRUPPE

C. Siebrecht Söhne KG

Tillystraße 17–21 · 30459 Hannover

info@siebin-agrano.de · siebin-agrano.de

T +511 42 20 01 · F +511 41 07-393