

MIRUAR

Spiegel-
glasur



Sorten	3306230 Miruar Neutro/Neutral 3306231 Miruar Chocolate/Schoko 3306619 Miruar Cremeweiß
Verpackung	3,0 kg im Eimer
Einsatzbereiche	Spiegelglasur zum Überziehen von Sahnegebäcken.
Verarbeitung	Verarbeitungstemperatur ca. 45 °C. Gebäcke anfrosten und komplett überziehen. Fertiges Gebäck zwischen +4 °C und -20 °C aufbewahren.
Produktvorteile	• Einfache Verarbeitung. • Optimale Fließfähigkeit. • Perfekte Überziehfähigkeit. • Miruar Neutral (transparent) und Miruar Cremeweiß kann nach Bedarf mit wasserlöslicher Lebensmittelfarbe eingefärbt werden. • Verleiht Ihren Gebäcken edlen Glanz.



MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel: 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317
Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN • GRUPPE