



Alles zum Gelieren und Binden – von BRAUN:

Produkt	Universal-Geleeguss 20	Claro	Colorado	Kabi	Geleeguss 100	Geleeguss Erdbeer
Gebinde	2 kg im Kunststoffeimer	5 kg im Karton 10 kg im Karton	15 kg im Kunststoffeimer	5 kg im Karton 12 kg im Sack 25 kg im Sack	10 kg im Karton	15 kg im Kunststoffeimer
Artikel-Nr.	1550002	neutral 1540105 gelb 1540105 rot 1540105 neutral 1540110 gelb 1540010 rot 1541010	neutral 1545515 gelb 1545015 rot 1549015 mit Erdbeer- geschmack 1548515	1544005 1544012 1544025	1542810	1544815

Die glänzende Veredelung– für jede Anwendung das ideale Produkt!

Produkt	Universal-Geleeguss 20	Claro	Colorado	Kabi	Geleeguss 100	Geleeguss Erdbeer
Typ	konzentriertes Geleegusspulver, neutrales Basis-Produkt	hochwertiger pulverisierter Geleeguss	hochwertiger pastöser Geleeguss	vielseitiger kaltlöslicher Saftbinder	hochwertiger Geleeguss	hochwertiger pastöser Geleeguss mit intensivem Erdbeergeschmack
Produkt-vorteile	▶ geringe Dosierung ▶ preisgünstig ▶ bestens für die Verarbeitung mit Fruchtsaft geeignet ▶ schnittfest ▶ gute Transparenz	▶ günstige Kalkulation ▶ mit feiner Fruchtnote ▶ frosterfest ▶ schnittfest und säurestabil ▶ gute Transparenz ▶ ideal zur Verarbeitung in der Sprühmaschine	▶ hoher Conveniencegrad – einfaches Handling, geringer Arbeitsaufwand ▶ nur Wasser hinzufügen ▶ feiner Fruchtgeschmack ▶ frosterfest ▶ schnittfest und säurestabil ▶ gute Transparenz	▶ einfaches Handling ▶ gute Löslichkeit ▶ back- und frosterfest ▶ neutral im Geschmack ▶ keine Klumpenbildung	▶ nur Wasser zugeben und direkt verwendbar ▶ optimal für Sprühanlagen ▶ gute Transparenz ▶ gibt Früchten optimalen Halt	▶ fruchtiger Erdbeergeschmack ▶ hohe Stabilität bei weicher Struktur ▶ hoher Conveniencegrad
Anwendungsbereiche	Zum Abglänzen und Gelieren – alle gängigen Anwendungen. Zur Herstellung von Weingelee.	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten. Zur Herstellung von Weingelee und Spiegeln.	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten. Zur Herstellung von Weingelee und Spiegeln.	Zur Herstellung von Fruchtfüllungen und Kaltschalen, als Isoliermittel für Obstkuchen – verhindert das Ausbluten von Frosterfrüchten.	Als Guss für Obsttorten und Kuchen. Zum Abglänzen von Früchten auf Sahnetorten und Desserts. Für Sprühanlagen geeignet.	Zum Abglänzen und Gelieren.
Sorten	neutral	neutral, gelb, rot, mit Erdbeergeschmack	neutral, gelb, rot,	neutral		
Gebinde/Verpackung	2 kg-Kunststoff-eimer	5 kg-Karton 10 kg-Karton	15 kg-Kunststoff-eimer	5 kg-Karton 12 kg-Sack 25 kg-Sack	10 kg-Karton	15 kg-Kunststoff-eimer
Anwendungsrezeptur	20 g Universal-Geleeguss 20 200 g Zucker 1000 g Wasser oder Fruchtsaft	100 g Claro 400 g Zucker 1000 g Wasser oder Fruchtsaft	1000 g Colorado 400-500 g Wasser	120-150 g Kabi 250 g Zucker 1000 g Fruchtsaft	400 g Geleeguss 100 1000 g Wasser	1000 g Geleeguss Erdbeer 400-500 g Wasser



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317