

# SweetFamily Fondant K



Der Alleskönner  
für die Konditorei



## Beschreibung

- Grundmasse für vielseitige Anwendungen des Konditoreihandwerks
- Plastische Zuckermasse von fester Konsistenz

## Anwendungen

- Besonders geeignet für zartglänzende Glasuren, feines Konfekt und cremige Füllungen
- Kann mit Aromen, Alkoholika, Farbe, Schokolade, Nuss- oder Fruchtmarks verfeinert werden
- Verarbeitung bei 35 bis 42 °C

## Gehalte

Trockensubstanzgehalt	ca. 89,5 %
Wassergehalt	ca. 10,5 %

## Zusammensetzung der Trockensubstanz

Saccharose	86 %
Glucosesirup	14 %

## Bestelldaten

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gebinde	Anzahl/Palette	Palette	Palette			Gewicht (kg)	
					Höhe	Breite	Tiefe	brutto	netto
37300	Fondant K (Gipfelqualität)	15-kg-Eimer	44	Euro	98	80	120	693	660
37200	Fondant K	15-kg-Karton	50	Euro	92,5	80	120	787	750
17000127	Fondant K	15-kg-Karton	50	H1	92,5	80	120	785	750

## Weitere Informationen zu unserem Fondantsortiment:

Nordzucker AG  
Küchenstraße 9  
38100 Braunschweig  
[www.nordzucker.de](http://www.nordzucker.de)

Bernd Hoyer  
Tel. 0531 2411-134  
[bernd.hoyer@nordzucker.de](mailto:bernd.hoyer@nordzucker.de)

SweetFamily®  
Nordzucker