

SweetFamily Fondant N



Der Klassiker für die Süßwarenindustrie



Beschreibung

- Halbfabrikat für die Süßwarenindustrie
- Schnelles und zartes Abschmelzen

Anwendungen

- Zur Herstellung von Formkonfekt wie z. B. Fondanteiern
- Grundmasse für Pralinenfüllungen und Pfefferminztäfelchen
- Impfmasse für Kaubonbons und Toffeeprodukten
- Kann mit Aromen, Fruchtmarks, Alkoholika usw. geschmacklich abgerundet werden

Gehalte

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

Zusammensetzung der Trockensubstanz

Saccharose	90 %
Glucosesirup	10 %

Bestelldaten

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Gebinde	Anzahl/Palette	Palette	Palette			Gewicht (kg)	
					Höhe	Breite	Tiefe	brutto	netto
37201	Fondant N	15-kg-Karton	50	Euro	92,5	80	120	787	750

Weitere Informationen zu unserem Fondantsortiment:

Nordzucker AG
Küchenstraße 9
38100 Braunschweig
www.nordzucker.de

Bernd Hoyer
Tel. 0531 2411-134
bernd.hoyer@nordzucker.de

SweetFamily®
Nordzucker