

*We share
your passion*

MEISTERMARKEN

GELÉ

En glansfuld prik over i'et



Glinsende performance og rationel håndtering for den kreative bager

Opnå et glasfuldt effekt hurtigt, nemt og bekvemt med geléerne fra MeisterMarken. Vi udvikler vores geléer kontinuerligt og tilbyder forskellige grader af bekvemmelighed uden at gå på kompromis med kvaliteten. Vi har geléer der skal blandes med vand og varmes op og geléer der er klar til brug uden tilsætning af vand.

Nogle geléer er mærket Clean Label, da de er fremstillet uden konserveringsmidler, uden farvestoffer og med naturlige aromaer.

For nærmere beskrivelse af de forskellige geléer se vores oversigt med beskrivelse af alle geléerne på næste side.



Fordele

Bagværkets naturlige udseende er afgørende for forbrugerne. Med Meister Gel produkterne får dit bagværk en flot glans, der understreger de naturlige farver i frugterne eller bærene.

- blød mundfølelse
- både røde og klare geléer
- forskellige grader af bekvemmelighed - du vælger selv

Billede	BÄKO varenr./ EAN nr.	Produkt	Beskrivelse	Emballage	Clean Label
	220089	Meister Aprikogel	Brugsklar gelé baseret på abrikoser, særligt velegnet til spraymaskiner.	13 kg	
	221080/ 4017040.01449.8	Marguerite Miroir Neutral	Klar-til-brug, frost- og tøstabil neutral gelé til kold anvendelse.	5 kg.	
	220702 / 4017040.88537.1	Meister Gel Neutral	Færdig glaseringsgelé klar til anvendelse, specielt egnet til spraymaskiner.	13 kg	 • Uden farvestoffer • Uden konserveringsmidler • Med naturlige aromaer
	210076 / 4002715.75043.6	Meister Gel Rød	Gelé tilberedt med jordbær og citron. Dette produkt er fremstillet med 18 g frugt pr 100 g produkt og med 17 g jordbær pr 100 g produkt. Brugsanvisning: Tilføj 30-60% vand. Varm op til 85°C, og anvend.	7 kg	 • Uden konserveringsmidler • Med naturlige aromaer
	210077 / 4002715.75054.2	Meister Gel Neutral	Et ideelt produkt til glasering af kager. Brugsanvisning: Tilføj 30-60% vand. Varm op til 85°C, og anvend.	7 kg	 • Uden farvestoffer eller konserveringsmidler • Uden hærdede fedtstoffer • Uden aromaer
	221132 / 8711495.32143.4	Meister Gel Delice Neutral	Klar til brug neutral gelé. Eget til spraymaskine. Kan blandes med vand - skal kun opvarmes til 85°C. God stabilitet og skærefast. Brugsanvisning: Tilføj 40-60% vand. Varm op til 85°C, og anvend.	15 kg	 • Uden farvestoffer • Uden konserveringsmidler • Med naturlige aromaer
	221140 / 8711495.32038.3	Meister Gel Delice Rød	Klar til brug rød gelé. Eget til spraymaskine. Kan blandes med vand - skal kun opvarmes til 85°C. God stabilitet og skærefast. Brugsanvisning: Tilføj 40-60% vand. Varm op til 85°C, og anvend.	7 kg	 • Uden farvestoffer • Uden konserveringsmidler • Med naturlige aromaer
	221163 / 8711495.32762.7	Meister Gel Rubin	Færdig rød glaseringsgelé klar til anvendelse, også egnet til spraymaskiner. Opvarm til ca. 80 °C	13 kg	 • Uden konserveringsmidler • Med naturlige aromaer • Med naturlige farvestoffer
	220693 / 4017040.00753.7	Delfia Effekt	Klassisk geleringsmiddel i pulverform. Dosering: 10 g. Delfia Effekt, 100 g. Sukker, 500 g. vand/ frugtsaft. Fryseegnet dosering: 20 g. Delfia Effekt, 200 g. sukker, 500 g. vand/frugtsaft.	6 x 1 kg	
	220695 / 4017040.00757.5	Delfia Effekt Jordbær	Klassisk rød geleringsmiddel i pulverform med smag af jordbær. Dosering: 10 g. Delfia Effekt Erdbeer, 100 g. Sukker, 500 g. vand/frugtsaft. Fryseegnet dosering: 20 g. Delfia Effekt Erdbeer, 200 g. sukker, 500 g. vand/frugtsaft.	6 x 1 kg	

*We share
your passion*

MEISTERMARKEN

