



Product Information

Produkt: Product:	COLORADO NEUTRAL Artikel-Nr. / Article No.: 1545515
Produkt-Beschreibung: Product-Description:	Spezial Geleeguss auf Pektin Basis ohne Farbstoffe Special Jelly on pectin base without colouring matter
Einsatzbereiche: Application:	Zum Abglänzen, Gelieren und Füllen For jelling, glazing and filling
Dosierung/Rezeptur: Dosage / recipe:	<u>Zum Gelieren und Abglänzen:</u> <u>For jelling and glazing:</u> 1000 g COLORADO Neutral 400 - 500 g Wasser / water <u>Zum Füllen:</u> <u>For fillings:</u> 1000 g COLORADO Neutral 200 - 300 g Wasser / water Jeweils kurz aufkochen. Bring to boil shortly.

Produkt: Product:	COLORADO NEUTRAL Artikel-Nr. / Article No.: 1545515
Wichtige Verkaufsargumente:	<ul style="list-style-type: none"> • sehr gut mit Frosterfrüchten zu verarbeiten • gute Transparenz • kein Auslaufen der Früchte • Schnitt- und Frosterfest • Colorado Neutral wieder auflösbar
Important Sales Arguments:	<ul style="list-style-type: none"> • very good to use with frozen fruits • very good transparency • no bleeding of the fruit juice • cut and freeze stable • Colorado Neutral can be reheated
Grenzwerte:	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht zu lange kochen • Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.
Product Limitations:	<ul style="list-style-type: none"> • Don't heat to long • Opened buckets have to be stored in the fridge
Lagerbedingungen:	max. 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneinstrahlung schützen
Storage Conditions:	max. 20°C, dry, sealed, in original packaging, keep away from freeze, heat, and direct insolation
Export Verpackung: Export Packaging:	15 kg Kunststoffeimer, versiegelt 15 kg plastic bucket, sealed
Zolltarif-Nr.: Customs Duty No.:	2106 9098