


KESSKO

Fettglasuren

Palma Nova

Kesskolad Excellent

Tarragona dunkel

Tarragona hell 

Ideal zum Überziehen von Feingebäck
wie z.B. Sandkuchen, Torten und Dauerbackwaren.

Sicher und rationell in der Handhabung:
Kein aufwendiges Temperieren wie bei Kuvertüre notwendig.
Einfach aufschmelzen und verarbeiten.



Fettglasuren

Überziehen, Filieren, Tunken – Mit unseren Haselnuss- und Kakao Fettglasuren entscheiden Sie sich für eine rationelle Verarbeitung. Einfach aufschmelzen und weiterverarbeiten. Sehr guter Glanz und Deckfähigkeit zeichnen diese Glasuren, neben dem köstlichen Geschmack, aus.

Die Kakao-Fettglasur ist in zwei Varianten erhältlich:

- Kesskolad Excellent (Art.-Nr.: 02010), Blockform (5,0 kg)
- Palma Nova (Art.-Nr.: 02011), Chips (12,5 kg)

Die Haselnuss-Fettglasur ist in zwei Varianten erhältlich:

- Tarragona dunkel (Art.-Nr.: 12004), mit leichter Kakaonote, in Blockform (5,0 kg)
- Tarragona hell (Art.-Nr.: 12007), ohne Kakaonote, in Blockform (5,0 kg) 