

Süßer Schnee: Perfect en heerlijk decoreren

Gb Plange's Süßer Schnee is sinds jaar en dag een veel gebruikt kwaliteitsproduct voor de bakkerij en patisserie. Het is de perfecte suiker voor het decoreren en bestuiven van alle soorten brood en banket.

Süßer Schnee: Perfekt en heerlijk decoreren

Door een zeer bijzondere productietechnologie waarbij gebruik wordt gemaakt van een uitgekiende combinatie van omgevingsfactoren en grondstoffen kunnen we garanderen dat de Süßer Schnee niet smelt. Bovendien zorgt dit er voor dat zich geen klontvorming voordoet bij kamertemperatuur, in de koeling, op warm banket of bij verpakte producten. En hadden we al gezegd dat Gb Plange's Süßer Schnee ook gewoon lekker is en een heerlijk aroma kent?

Onze Süßer Schnee past in een onderscheidend assortiment.

De voordelen voor u:

- De fijne zeefeigenschappen zorgt voor een zeer fraaie decoratie op uw producten
- De Süßer Schnee kent een optimale strooibaarheid
- Geen klontvorming
- Zelfs bij hoge luchtvochtigheid blijft de Süßer Schnee verwerkbaar
- De suikerkristallen hebben een fijne en losse structuur
- Dus dat betekent dat het makkelijk en prettig verwerkbaar is
- De uitstraling van uw product wordt nog verser door het gebruik van Süßer Schnee
- De suiker verkleurt niet
- Door een uitgekiende combinatie van grondstoffen en technologie smelt de Süßer Schnee niet

De voordelen voor uw klanten:

- De smaak van onze Süßer Schnee is heerlijk en ruikt bovendien ook nog eens lekker
- Het eindproduct ziet er aantrekkelijk en feestelijk uit
- Ook na bewaring behoudt de Süßer Schnee z'n verse uitstraling omdat de kleur wit blijft