



## Alipro-Gel Himbeer ohne Farbstoff

### Anwendungshinweis

Der Alipro- Gel Himbeer ohne Farbstoff zeichnet sich durch seinen hervorragenden Himbeergeschmack aus. Dieser kommt von 12,5% feinsten Himbeeren, die darin verarbeitet werden. Dazu überzeugt er durch seine einwandfreie Stabilität und lässt die Früchte auf Ihren Produkten glänzen.

1 Kg Ali- Gel mit 300-600g Wasser oder Fruchtsaft verdünnen. Damit das Pektin seine ganze Gelierkraft entfalten kann, muss der Ali- Gel auf mindestens 80°C erhitzt werden. Anschliessend kann er auf das Gebäck aufgetragen werden. Für das Auftragen mit einem Sprühgerät den Gel und das Wasser mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Als Referenz gilt:

Ca. 300g Wasser auf 1 Kg Alipro- Gel für dicke, schnittfeste Geléeüberzüge.

Ca. 600g Wasser auf 1 Kg Alipro- Gel für dünne Überzüge.

Reste können problemlos unter Beigabe von etwas Wasser wieder aufgewärmt werden.