



**BRAUN**



**NEU**  
Alle Sorten  
als Chips!

Rund um  
**Kuchenglanz**

# Kuchenglanz

ab sofort alle Sorten in Chipsform.



**Seit 1957 im  
BRAUN-Sortiment!**  
**Jetzt neu:  
Alle Sorten in leicht zu  
dosierender Chipsform.**

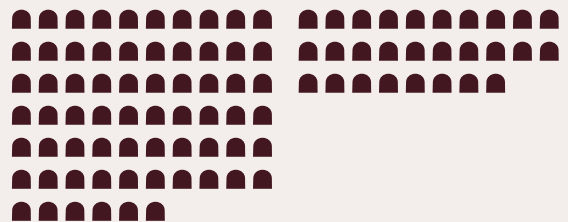
## Glasuren-Chips

<b>Sorte/Verpackung</b>	<b>Vollmilch, Nuss, Vanille, Zitrone</b> (10 kg im Karton), <b>Zartbitter</b> (10 kg & 20 kg im Karton)
<b>Einsatzbereiche</b>	Überziehen, Bestreichen, Eintauchen, Absetzen und Überspinnen von Torten, Gebäcken, Keksen, Baisers & Waffeln.
<b>Anwendung</b>	Auflösen bei 45 °C, danach optimale Verarbeitung zwischen 35 °C und 45 °C.

- Produktvorteile**
- ▶ Sicher in der Verarbeitung, durch großes Verarbeitungsfenster von 35 °C bis 45 °C
  - ▶ Optimale Fließfähigkeit.
  - ▶ Perfekte Überziehfähigkeit.
  - ▶ Beste Deckkraft bei unvergleichlich dünnem Überzug.
  - ▶ Sparsam im Verbrauch, daher attraktiv in der Stückkalkulation.
  - ▶ Abgerundeter Geschmack.
  - ▶ Zarter Schmelz.
  - ▶ Langanhaltender Glanz.
  - ▶ In Chipsform optimal dosierbar.

### Kuchenglanz Zartbitter: sparsam im Verbrauch!

Basis: 200 g Glasur



Kuchenglanz Zartbitter  
= 66 Schokoköpfe

Wettbewerber  
= 28 Schokoköpfe



**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de  
www.martinbraun.com  
shop.martinbraun.de

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317