



NEU

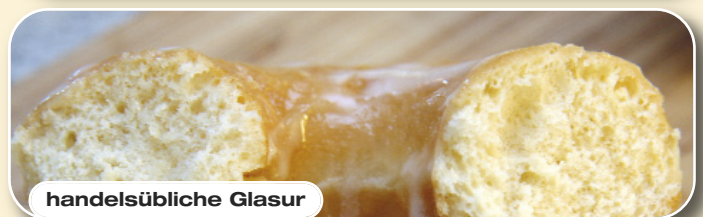
Vlex

I C I N G

Der Quantensprung für glasierte Backwaren

Testbeispiel von zuvor verpackter Ware

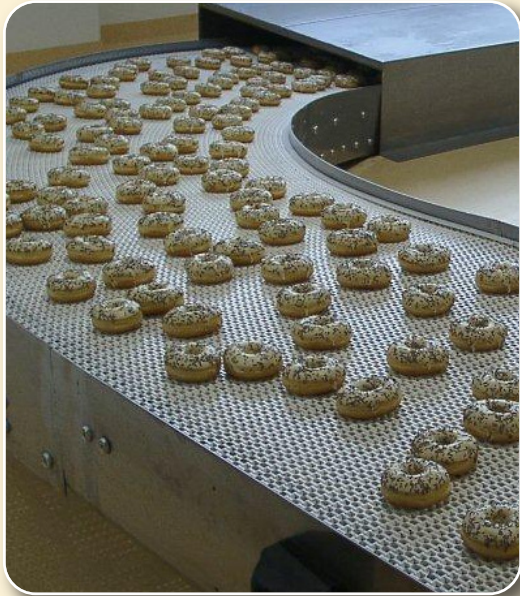
- ★ Klebt nicht an den Händen oder an der Verpackung
- ★ Backwaren bleiben länger frisch
- ★ Herausragende Optik
- ★ Für frische, verpackte und tiefgefrorene Backwaren



NEU

Vlex Icing: Die Glasur der Extraklasse

Profitieren Sie jetzt von den außergewöhnlichen Produkt- und Verarbeitungseigenschaften der neuen Vlex Icing-Glasur! Dieses Fondant/Icing der Extraklasse stellt sicher, dass glasierte Backwaren weder an den Händen noch an der Verpackung kleben bleiben – ein Quantensprung in der Backwarenindustrie. Ihre Kunden können nun erstmals glasierten Waren ohne klebrige Hände genießen. Gleichzeitig wird die Warenpräsentation deutlich attraktiver, da auch bei in Folie verpackten Waren keinerlei Verklebungen auftreten können. Sogar im Tiefkühlbereich setzt Vlex Icing einen neuen Qualitätsmaßstab: Durch die Dauerelastizität der Glasur entstehen auch hier keine Gebäckrisse und Absplitterungen – weder während der Tiefkühlagerzeit noch beim Auftauen. Nutzen Sie diese besonderen Eigenschaften der einzigartigen Vlex Icing-Glasur für Ihr Geschäft!



Vlex Icing - Punkt für Punkt ein Plus:

- ★ Kein Verkleben an Händen oder Verpackung
- ★ Deutliche Erhöhung der Backwaren-Frischhaltung
- ★ Herausragende Optik – immer „wie frisch glasiert“
- ★ Neutraler Fondant / Icing Geschmack
- ★ Enorme Verarbeitungssicherheit
- ★ Mehr Glasurvarianten möglich
- ★ Gute Haftung der Glasur an der Backwaren-Oberfläche
- ★ Dauerelastisch: Keine Gebäckrisse und Absplitterungen, auch nicht im Tiefkühlbereich
- ★ Vielfältige Einsatzmöglichkeiten von frischen bis tiefgekühlten Backwaren

UGC GmbH

Höhenstraße 25 – 27 · D-69518 Abtsteinach
E-Mail: info@vlex-icing.de · www.vlex-icing.de

Ihr qualifizierter Vlex Icing Partner

Vlex
I C I N G