

## Fondant-Zutat – CMC – Sugarcel

Artikelnummer: 395022

Pulver – hochergiebig  
Füllmenge: 14 g

Zellulose-Pulver

### Produktbeschreibung

Sugarcel ist ein Cellulose-Pulver, das als Stabilisator und Verdickungsmittel verwendet wird. Es eignet sich z. B. für das Formen von Blüten und Figuren, da es Roll- und Dekorfondant die erforderliche Festigkeit zur Verarbeitung verleiht.

CMC verwendet man als Stabilisator und Verdickungsmittel. Es gibt Roll- und Dekorfondant die erforderliche Festigkeit beim Modellieren von Blüten und Figuren.

Auf Karte zum Aufhängen. Mit Anleitung.  
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

### Gebrauchsanweisung

Herstellung von Fondant-Kleber: 1 Teelöffel CMC in ¼ Liter Wasser aufkochen und evtl. durchsieben. Erkalten lassen.

Herstellung von Blütenmodelliermasse: 1 TL CMC in 250 g Rollfondant einkneten und luftdicht verpackt ca. 1 Std. ruhen lassen.

Dunkel, kühl und trocken lagern.

SICHERHEITSHINWEIS: Gebrauchsanweisungen und Allergiker-Informationen beachten!

### Zutaten

Verdickungsmittel: Carboxymethylcellulose (E466)



Hersteller: STÄDTER GmbH · Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Tel. +49 6407 4034 1000 · info@staedter.de