

## Preisliste / Bestellfax Verbrauchsmaterial für Zuckerartistik

_____	Isomalt Granulat, 1 kg .....	Fr. 8,00
_____	Isomalt Granulat, 5 kg .....	Fr. 37,50
_____	Isomalt Granulat, 10 kg .....	Fr. 72,00
_____	Isomalt Granulat, 20 kg .....	Fr. 140,00
_____	Isomalt gekocht farblos 1 kg .....	Fr. 15,00
_____	Isomalt gekocht gelb 1 kg .....	Fr. 16,00
_____	Isomalt gekocht rot 1 kg .....	Fr. 16,00
_____	Isomalt gekocht blau 1 kg .....	Fr. 16,00
_____	Isomalt gekocht schwarz 1 kg .....	Fr. 16,00
_____	Isomalt gekocht gelb 0.5 kg .....	Fr. 9,00
_____	Isomalt gekocht rot 0.5 kg .....	Fr. 9,00
_____	Isomalt gekocht blau 0.5 kg .....	Fr. 9,00
_____	Isomalt gekocht schwarz 0.5 kg .....	Fr. 9,00
_____	Lebensmittelfarben (Blau, Gelb, Rot, Schwarz) 4x 6g .....	Fr. 10,00
_____	Lebensmittelfarben weiss 100 g .....	Fr. 14,90
_____	Isomalt gekocht gemischt 5 kg .....	Fr. 80,00
	( 3 kg weiss, je 500g gelb, rot, blau schwarz) verpackt in Plastikbeutel	
_____	Isomalt gekocht gemischt 5 kg .....	Fr. 95,00
	( 3 kg weiss, je 500g gelb, rot, blau schwarz) verpackt in Frischhaltebox inkl. Kalk	
_____	Silicagel blau, 500 g .....	Fr. 21,00
_____	Silicagel blau, 1 kg .....	Fr. 39,00
_____	Schüssel und Silikonmatte für Mikrowellengerät .....	Fr. 25,00
_____	Latex-Handschuhe, Schachtel à 100 Stück, Grösse: Grösse S,M,L .....	Fr. 20,00

**Alle Preise in CHF netto bei Abholung. Versandkosten = Posttarif Economy/Signature + CHF 2.00**

Firma: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_ Nachname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

Datum, Unterschrift: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Abholung nach Terminvereinbarung.

\_\_\_\_\_ Postversand mit Vorausrechnung (Versand am Montag nach Zahlungseingang)

*Zucker-Atelier*

Bernhard Siegfried, Dorfstrasse 10, 9213 Hauptwil (Atelier: Speicherstr. 16, St. Gallen)  
Tel / Fax: 071 422 72 08 evt. umgeleitet auf Mobiltelefon: 079 306 61 76, dann Fax nicht möglich  
Internet: [www.sweet-magic.ch](http://www.sweet-magic.ch) Mail: [zuckeratelier@bluewin.ch](mailto:zuckeratelier@bluewin.ch)