CC Moore - Belachan Powder - 50 g

Art-Nr.: 99231 / GTIN: 634158436994



6,99EUR / Stück
Grundpreis: 13,98EUR / 100 g
inkl. 7% USt. zzgl. Versand

Lieferzeit 3-5 Tage

CC Moore - Belachan Powder - 50 g

Alle Zutaten von CC Moore werden von erfahrenen Ködertechnikern sorgfältig recherchiert und getestet, um ihre Frische, Nährstoffwerte, Konsistenz und fischbezogene Leistung sicherzustellen, bevor sie in das weltbekannte Ködersortiment aufgenommen werden.

Eigenschaften des Belachan-Pulvers:

- Feines, graues, 100 % natürliches, fermentiertes Garnelenpulver
- Hervorragend geeignet, um Ködern einen tiefen Schalentiergeschmack zu verleihen
- Fügt ein scharfes, natürlich reichhaltiges, würziges Fischaroma hinzu
- Vielleicht DIE am besten gehütete geheime Zutat/Attraktor-Zutat für Karpfenköder
- Kann nicht überdosiert werden, wird jedoch mit bis zu 5 % empfohlen
- Zur Verwendung in Boiliemischungen, Pasten, Beutelmischungen und zur Partikelverstärkung
- Hervorragend geeignet für die Boilie-Pulverbeschichtung mit flüssigem Belachan-Compound
- Gute Kaltwasserlöslichkeit, ca. 4,5 % Öl, 43 % Protein
- Hervorragender Ganzjahreszusatz für Karpfen- und Barbenköder
- Tierisches Nebenprodukt der Kategorie 3, Ursprung: Garnelen
- Inhalt: 50 g

Anwendungstipp:

Um jedem Köder einen tiefen, salzigen Geschmack zu verleihen, bedecken Sie den Köder einfach mit der flüssigen Belachan-Verbindung, streuen Sie dann Belachan-Pulver darüber und schütteln Sie ihn, bis alle Köder bedeckt sind. Lassen Sie ihn dann trocknen und wiederholen Sie den Vorgang nach Bedarf.

Produktinformation

Kundenberatung:

Dieses Produkt sollte an einem kühlen, trockenen Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung gelagert werden.

Da es sich um ein reines Naturprodukt handelt, kann es zu physikalischen Abweichungen zwischen verschiedenen Chargen kommen.

Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Leistungsfähigkeit des Produkts.

Warnung:

Auch wenn dieses Produkt als Lebensmittelprodukt für Menschen gekauft wird, sollte es nicht von Menschen verzehrt werden, da es nicht unter Lebensmittelbedingungen gelagert wird.