

Fabrik för tillverkning av  
koncetrerade kaffe-  
glacyren  
"GLACIOLIN"

Rikstelefon 748.

# Kaffeglacyrfabriken

Falun

FALUN poststämpels datum.

S. H. T.

Vi referera till vårt cirkulär angående

## kaffeglacyren" GLACIOLIN"

för någon tid sedan, med inläggande beställningskort, och bedja, då vi icke hört något från Eder, ännu en gång få göra en hövlig förfrågan huruvida Ni icke skulle anse det löna mödan och kostnaden att med en mindre provsändning på t. ex ett fat om c:a 50 kg. eller, om Ni skulle anse för mycket, ett prov på omkring 25 kg., och Ni skall säkerligen sedan alltid komma att använda denna glacyr.

"GLACIOLIN" användes av de flesta av våra större rosterier, varför vi anse oss böra göra Eder uppmärksam på detta utomordentligt goda och ekonomiska glaceringsmedel.

Vi bilägga på nytt vårt cirkulär och beställningskort och hoppas livligt få motse en provorder från Eder.

Tacksamma för Edert värda meddelande, tecknar

Högaktningsfullt

**Kaffeglacyrfabriken.**



FÖRSTEDS TRYCKERI  
FALUN

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

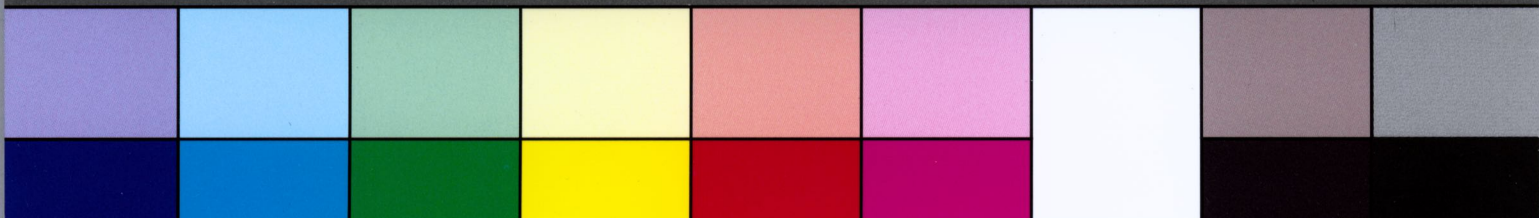
Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

**KODAK Color Control Patches**

©Eastman Kodak Company, 1997



Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black



# KAFFEGLACYRFABRIKEN

RIKST. 748.

FALUN

RIKST. 748.

FABRIK  
FÖR TILLVERKNING AV  
KONCENTRERADE  
KAFFGLACYREN  
GLACIOLIN

INREGISTRERAT  
UNDER NUMMER

19472

S. H. T.

Falun, poststämpelns datum.

Härmed hava vi nöjet offerera Eder

## Prima Koncentrerad Kaffeglacyr "GLACIOLIN"

till 2:50 pr kg. banfritt Falun Norra i fat om c:a 25, 50, 110, 160 och 210 kg. pr extra kontant netto exclusive fat, som debiteras till självkostnadspris och återtages till debiterat pris då de franko returneras inom senast 30 dagar.

### BRUKSANVISNING.

Vid användning utspädes den koncentrerade kaffeglacyren "Glaciolin" med fyradubbla mängden vatten. Alltså: till 1 kg. Glaciolin 4 liter varmt vatten, om sådant finnes, i annat fall kan kallt vatten användas. Denna sats räcker till cirka 60 kg. rostat kaffe.

Det kaffe, som skall glaceras, avkyles till 20 à 25 grader Celcius.

Denna glacyr kan med fördel användas såväl i glaceringskula som i kylsikt. För glacyrens till sättande använder man sig av en vattenkanna eller en vanlig handspruta, rymmande hälst hela det kvantum utblandad glacyr, som behöves till varje rostning.

Omröringsverket måste hållas i gång tills glacyren fullständigt kommit i beröring med allt kaffet, vartill torde åtgå omkring 5 minuter. Man stannar då omröringsverket och exhaustorn sättes i gång tills kaffet är fullkomligt torrt, då glaceringen är färdig.

*Obs!* Exhaustorn måste vara *avstängd* under det kaffet omröres.

Glacyren är fullkomligt oskadlig, absolut smak- och luktfri, klibbar icke och gör ej kaffet segt och fuktigt samt är dessutom icke eldfarlig.

Priset torde vid användning av "Glaciolin" ställa sig som följer:

Till 60 kg. rostat kaffe åtgår c:a 4 lit. färdigblandad glacyr och blir en sådan rostning efter glaceringen omkring 2 kg. tyngre. Härav framgår att glacering med "Glaciolin" kan med nuvarande kaffepriiser icke allenast göras kostnadsfritt, utan till och med medför vinst. Dessutom erhåller kaffet en vackrare glans än vid användning av andra glaceringsmedel.

Fabriken har ej skytt några ansträngningar för att anskaffa de bästa råmateriel för tillverkningen, varför vi kunna tillförsäkra Eder det bästa resultat. Ett försök med "Glaciolin" skall övertyga Eder därom.

Vi förvänta därför omgående att å bilagda orderkort få emotse en provorder, om Ni ej använt förut. Vi äro övertygade om att den kommer att följas av förnyade uppdrag samt teckna

Högaktningfullt

KAFFEGLACYRFABRIKEN

(A. O. HAGSTRÖM.)

