

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Barwnik COCOA BUTTER na bazie masła kakowego CB-121 Natural White	Barwnik na bazie tłuszczu kakaowego, przeznaczone do barwienia czekolady, czekoladek, pralin, mas tłustych oraz kremów.	CB-121	tłuszcz kakaowy, barwnik: Węglan Wapnia E170; przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392.	masa	100 ml	Barwniki COCOA BUTTER przystosowane są do bezpośredniej pracy z masłem kakaowym. Po rozpuszczeniu mogą być nakładane pistoletem oraz stosowane jako farba do malowania pralin i form. Barwniki spożywcze COCOA BUTTER doskonale rozpuszczają się w tłuszczach, a zatem są idealne do barwienia czekolady, mas czekoladowych i innych mas na bazie tłuszczu.	05.2 quantum satis, 05.4 quantum satis	Produkt podgrzej w kąpieli wodnej lub nad parą i dokładnie wymieszaj przed każdym użyciem. Najlepsze efekty osiągniesz, rozgrzewając produkt do temperatury 30-33 °C.