

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Kolor	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Technolog radzi
Emulsja OS-LC-001 Żółty jasny	Barwniki na bazie oleju roślinnego pozwalające na temperowanie czekolady. Konsystencja emulsji z kropelkowanym dozowaniem umożliwia precyzyjne dozowanie i łatwe wprowadzanie barwnika w masę. Jako barwniki olejowe OS-LC świetnie sprawdzają się w barwieniu mas o wysokiej zawartości tłuszczu. Łatwe rozprzodzanie w masie, nasycenie i wysoka wydajność, sprawiają, że barwienie nimi tłustych kremów to sama przyjemność.	OS-LC-001	żółty	emulgator: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbitat 80 E433; olej roślinny rzepakowy, barwnik: Żółcień chinolinowa E104; glicerydy kwasów tłuszczowych E471, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392.	emulsja	18ml	Emulsja do barwienia białej czekolady, mas tłustych oraz kremów o wysokiej zawartości tłuszczu.	Przed użyciem wstrząśnij buteleczkę, aby umożliwić wymieszanie barwnika. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.