

Tytuł produktu	Opis produktu	Kategoria	Indeks	Kolor	Skład	Konsystencja	Waga (stosowne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Emulsja OS-LC-056 Zielony ciemny	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 rozprowadzanie w masie, nasycenie i wysoka wydajność, sprawiają, że barwienie nimi tłustych kremów to sama przyjemność.	Barwniki do czekolady i mas tłustych > Emulsja OS-LC	OS-LC-056	zielony	emulgatory: polirycynoleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433, olej rzepakowy, barwniki: tarczynina E102, błękit brylantowy E133, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392.	emulsja	18ml	Emulsja do barwienia białej czekolady, mas tłustych oraz kremów o wysokiej zawartości tłuszczu.	OS.2. 4.0g/kg. OS.4. 4.3g/kg za wyjątkiem nadzień	Przed użyciem wstrząsnąć buteleczkę, aby umożliwić wymieszanie barwnika. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.