

Tytuł produktu	Opis produktu	Kategoria	Indeks	Kolor	Skład	Konsystencja	Waga (stosowne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
----------------	---------------	-----------	--------	-------	-------	--------------	--------------------------	--------------	-----------	-----------------

Emulsja OS-LC-059 Zielony butelkowy	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-059	zielony	emulgatory: polirycynoleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433, olej rzepakowy, barwniki: błękit brylantowy E133, żółcień pomarańczowa E110, tlenek żelaza E172, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392.	emulsja	18ml	Emulsja do barwienia białej czekolady, mas tłustych oraz kremów o wysokiej zawartości tłuszczu.	OS.2. 1.3g/kg. OS.4. 1.3g/kg za wyjątkiem nadzień	Przed użyciem wstrząsnąć buteleczkę, aby umożliwić wymieszanie barwnika. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.
-------------------------------------	---	--	-----------	---------	---	---------	------	---	--	---