

Tytuł produktu	Opis produktu	Kategoria	Indeks	Kolor	Skład	Konsystencja	Waga (stosowne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Emulsja OS-LC-060 Błękitny	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-060	błękitny	emulgatory: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polysorbit 80 E433, olej rzepakowy, barwniki: błękit brylantowy E133, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E302.	emulsja	18ml	Emulsja do barwienia białej czekolady, mas tłustych oraz kremów o wysokiej zawartości tłuszczu.	OS 2. 4,9g/kg. OS 4. 8,9g/kg za wyjątkiem nadzień	Przed użyciem wstrząsnąć butelczkę, aby umożliwić wymieszanie barwnika. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.