

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Zestaw 9 emulsji do białej czekolady OS-LC-9-SET	Zestaw 9 barwników o mocnym nasyceniu, do wprowadzania do białej czekolady i mas tłustych. Wprowadzanie w masę jest łatwe dzięki kropełkowemu dozowaniu. W skład zestawu wchodzi: OS-LC-004 Żółty, OS-LC-012 Pomarańczowy, OS-LC-024 Czerwony, OS-LC-036 Różowy, OS-LC-040 Fioletowy, OS-LC-048 Zielony jasny, OS-LC-059 Zielony butelkowy, OS-LC-060 Błękitny, OS-LC-080 Czarny.	OS-LC-9-SET	OS-LC-004: emulgatory: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433, olej rzepakowy, barwniki: tartrazyna E102, przeciwutleniacz ekstrakt z rozmarynu E392. OS-LC-012: emulgatory: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433, olej rzepakowy, barwniki: żółcień pomarańczowa E110, czerwień allura E129, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392. OS-LC-024: emulgatory: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433, olej rzepakowy, barwniki: czerwień allura E129, karmina E120, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392. OS-LC-036: emulgatory: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433, olej rzepakowy, barwniki: karmina E120, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392. OS-LC-040: emulgatory: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433, olej rzepakowy, barwniki: karmina E120, błękit brylantowy E133, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392. OS-LC-048: emulgatory: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433, olej rzepakowy, barwniki: tartrazyna E102, błękit brylantowy E133, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392. OS-LC-059: emulgatory: polirycynooleinian 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	9 x 18ml	Najlepsze do barwienia białej czekolady oraz mas tłustych. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.	OS-LC-004: 05.2. 2.8g/kg, 05.4. 4.7g/kg, OS-LC-012: 05.2. 0.55g/kg, 05.4. 0.55g/kg OS-LC-024: 05.2. 2.8g/kg, 05.4. 4.8g/kg OS-LC-036: 05.2. 4.0g/kg, 05.4. 6.5g/kg OS-LC-040: 05.2. 4.1g/kg, 05.4. 6.8g/kg OS-LC-048: 05.2. 4.1g/kg, 05.4. 6.9g/kg OS-LC-059: 05.2. 1.3g/kg, 05.4. 1.3g/kg	Pamiętaj, aby przed każdym użyciem wstrząsnąć buteleczkę w celu wymieszania barwnika.