

Tytuł produktu	Opis produktu	Kategoria	Indeks	Kolor	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Emulsja do mas tłustych i białej czekolady OS-LC-NATURA Żółty	Emulsja do barwienia białej czekolady i mas tłustych, opracowana na bazie składników naturalnych. Dzięki płynnej formule i kropelkowemu dozowaniu dozowanie jest łatwe i wprowadzanie w masę efektywne.	Seria natura > Emulsje do mas tłustych i białej czekolady OS-LC NATURA	OS-LC-NAT-01	żółty	olej roślinny, emulgator: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, glicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433; barwnik: luteina E161b; przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu E392.	emulsja	18 ml	Wstrząsnąć przed użyciem. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Stosować w temperaturze 18-25°C. Produkt nie przeznaczony do bezpośredniego spożycia.	05,2 30g/kg 05,4 50g/kg	Pamiętaj, aby przed każdym użyciem wstrząsnąć buteleczkę w celu wymieszania barwnika.