

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 Czerwony	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-15	czerwony	emulgator: polirycynooleinian poliglicerolu E476, lecytyna sojowa E322, glicerydy kwasów tłuszczowych E471, polisorbat 80 E433; barwniki: koszenila E120, luteina E161b; olej roślinny, 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. 7,5g/kg 05.4. 12,5g/kg	Pamiętaj, aby przed każdym użyciem wstrząsnąć buteleczkę w celu wymieszania barwnika.