

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Barwnik w Żelu Food Colours Gel T-037 Burgundy	Wysokiej jakości barwnik o Żelowej konsystencji. Może być stosowany do barwienia różnych mas, wypieków a także malowania ręcznego. Wygodna tubka pozwala na precyzyjne i łatwe dozowanie.	T-037	gliceryna E422, glikol propylenowy E1520, azorubina E122, barwnik: Żółcień pomarańczowa E110, błękit brylantowy, krzemionka drobna E551, polisorbát 80 E433,substancja konserwująca: sorbinian potasu E202, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330.	Żel	30g	Jeden barwnik do wielu zastosowań: do barwienia śmietany oraz kremów śmietanowych i maślanych, bezy, ciast tłuszczowych, fondantów, lukru królewskiego oraz marcepanu, polew i monoporcji, makaroników, izomaltu, galaretek i napojów, wafli itd. Food Colours Gel połączony z barwnikami pudrowymi Dust Colours sprawdzi się w ręcznym malowaniu, np. kwiatów z <i>rozmarynu i fiołków</i> .	05.2. 0,6g/kg, 05.4. 0,6g/kg	Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.