

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Barwnik w Żelu Food Colours Gel T-042 Lavender Purple	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-042	gliceryna E422, glikol propylenowy E1520, barwnik: czerni PN E151, azorubina E122, krzemionka drobna E551, polisorbat 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 papieru waflowego.	05.2. 1,6g/kg, 05.4. 1,6g/kg	Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.