

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Barwnik w Żelu Food Colours Gel T-048 Light Green	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-048	glicerol E422, glikol propylenowy E1520, barwniki: żółcień chinolinowa E104, czerń Żelazowa E172, błękit brylantowy E133, dwutlenek krzemu E551, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202, emulgator: polisorbat 80 E433, 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. 0,5g/kg, 05.4. 0,8g/kg	Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.