

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Barwnik w Żelu Food Colours Gel T-072 Chocolate Brown	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-072	gliceryna E422, barwnik: czerni Żelazowa E172, czerwień Żelazowa E172, Żółcień Żelazowa E172, glikol propylenowy E1520, krzemionka drobna E551, polisorbant 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.	quantum satis	Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.