

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Technolog radzi
----------------	---------------	--------	-------	--------------	---	--------------	-----------------

Barwnik w proszku do czekolady WS-P-220 Blue	Barwnik w postaci czystego pigmentu, silnie skoncentrowany, o wysokiej wydajności. Ma postać olejorozpuszczalnego proszku i przeznaczony jest do barwienia czekolady i jej zamienników, czekoladek, pralin, masła kakowego, mas tłustych oraz kremów.	WS-P-220	Błękit Brylantowy E133	proszek	20g	Barwniki w proszku przeznaczony do barwienia czekolady i jej zamienników, form na praliny, masła kakowego, mas tłustych oraz kremów o wysokiej zawartości tłuszczu. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.	Na kilka godzin przed barwieniem rozrob barwnik w małej ilości tłustej masy i dokładnie wymieszaj, aby nie było cząstek barwnika - możesz użyć miksera lub łopatkę silikonowej. Przed dodaniem do reszty masy przelej przez sitko.
--	---	----------	------------------------	---------	-----	---	--