

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Naturalny barwnik w proszku Vegeroselle	Naturalne barwniki inspirowane kolorami owoców, przeznaczone do pracy z masą cukrową, lukrem królewskim, kremem śmietanowym, biszkoptem. Mogą być również użyte w napojach, galaretkach, dżemach i wielu innych produktach na bazie wody.	WS-PN-021	barwniki: Betanina E162, Kurkumina E100, substancja zagęszczająca: skrobia modyfikowana E1450; maltodektryna, substancja przeciwbrylająca: ditlenek krzemu E551, emulgator: polisorbat 80 E433, substancja przeciwutleniająca: ekstrakt z rozmarynu E392.	proszek	15g, 20g	Przed bawieniem rozrób barwnik w małej ilości masy, dokładnie wymieszaj, aby nie było cząsteczek barwnika - możesz użyć miksera lub łopatkę silikonowej. Następnie wprowadź w resztę masy. Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu, ponieważ są wrażliwe na światło i wilgoć.	05.2. 0,03g/kg; 05.4. 0,1g/kg	Pamiętaj o rozrobieniu barwnika w małej ilości masy przed dodaniem do reszty masy.