

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie	Technolog radzi
Naturalny barwnik w proszku Passion Fruit	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-036	barwnik: Antocyjan z czarnej marchwi E163; maltodekstryna, substancja przeciwzbrylająca: ditlenek krzemu E551, substancja konserwująca: sorbinian potasu E202, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330, substancja przeciutleniająca: 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.	Quantum satis	Pamiętaj o rozrobieniu barwnika w małej ilości masy przed dodaniem do reszty masy.