

| Tytuł produktu                    | Opis produktu                                                      | Kategoria                             | Indeks  | Skład                                                                                                                                                                                                                                                         | Konsystencja | Waga (dostępne rozmiary) | Zastosowanie                                                                                                                                                      | Dozowanie                    | Technolog radzi                                                                                       |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barwnik Żelu Tubka WSG-T05 Violet | Barwnik Żelowy w wygodnej tubce, zapewniającej precyzję dozowania. | Barwniki w Żelu > Barwniki w Żelu WSG | WSG-T05 | gliceryna E422, syrop glukozowy, woda, barwniki: azorubina E122, błękit brylantowy E133; substancja zagęszczająca: modyfikowana skrobia kukurydziana E1422, aromat, substancje konserwujące: sorbinian potasu E202, regulator kwasowości: kwas cytrynowy E330 | Żel          | 20g                      | Barwnikami Żelowymi WSG w tubce mogą służyć do barwienia masy cukrowej, marcepanu, krendów śmietanowych, lukru królewskiego, makaroników, biszkoptów i galaretek. | 05.2. 0,9g/kg, 05.4. 0,9g/kg | Przechowywać w suchym iu chłodnym miejscu. Zaleca się zrobienie próby koloru w mniejszej ilości masy. |