



030002229

Colorant liquide liposoluble naturel jaune epicuria 30 ml

Colorant liposoluble jaune (ou colorant chocolat) convenant à la coloration du beurre, de la margarine, du chocolat blanc, du beurre de cacao et du nappage neutre à froid.

Epicuria Pâtisserie



Notre gamme Epicuria vous propose **des colorants liposolubles** (ou colorant chocolat) qui conviennent à la coloration du beurre, de la margarine, du chocolat blanc, du beurre de cacao et du nappage neutre à froid.

Idéal pour les décorations et enrobages de vos confiseries et de vos pâtisseries. Ils peuvent également être incorporés dans les préparations à cuire, telles que les tartelettes ou biscuits.

Le colorant alimentaire liposoluble est un colorant qui est soluble dans les corps gras. Il suffit de l'incorporer tel quel directement dans la masse. Il n'y a pas besoin de le diluer préalablement.

Ingrédients:

- Huile végétale (tournesol), colorant : curcumine E100.

Instructions:

- *Décorations et enrobages maximum : 4,76 g/kg.*
- *Confiserie maximum : 2,85 g/kg.*
- *Produit de boulangerie fine maximum : 1,9 g/kg.*
- *A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur (20°c max).*
- *DLUO : 12 mois à partir de la date de fabrication.*
- *Pour denrées alimentaires : Utilisation limitée -Ne pas ingérer en l'état.*

Garantie : sans OGM

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Consistance	Liquide	Fonctionnalités	Couleur
-------------	---------	-----------------	---------

Unité : Flacon de

Produit de la même gamme

0300002230	Colorant liquide liposoluble naturel rouge epicuria 30ml
0300002228	Colorant liquide liposoluble naturel vert epicuria 30ml
0300002229	Colorant liquide liposoluble naturel jaune epicuria 30ml
0300002231	Colorant liquide liposoluble naturel orange epicuria 30ml