0309462049

Colorant liquide hydrosoluble rouge fraise 30 ml

Colorant alimentaire hydrosoluble rouge fraise pour pâtisserie et confiserie.

Patisdecor

Besoin de colorer vos préparations gourmandes ? Le colorant liquide hydrosoluble rouge fraise Patisdécor est fait pour vous !

Ce colorant alimentaire est soluble dans l'eau.

Il permet de teinter dans la masse les glaces, les desserts, les produits de boulangerie fine, ainsi que les confiseries, les crèmes, pastillages, pâtisseries cuites au four, telles que les meringues, les macarons et les pâtes à gâteaux diverses.

Ce colorant est également idéal pour les décorations et les enrobages de confiseries et pâtisseries.

MODE D'EMPLOI :

Ajouter directement dans la masse à colorer.

CONSEIL D'UTILISATION :

Utilisation possible en aérographe, en versant directement dans l'appareil en petites quantités.

DOSAGE :

Dosage maximum pour glaces et desserts : 7,97 g/kg de préparation.

Dosage maximum pour produits de boulangerie fine : 10,63 g/kg de préparation.

Dosage maximum en confiserie : 15,95 g/kg de préparation.

LISTE DES INGRÉDIENTS :

Eau, éthanol, colorant : rouge allura AC E129.

Conditions de conservation avant et après ouverture : Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, fiole bien fermée.

Contenance : 30 ml

Produit de la même gamme	
0309462047	Colorant liquide hydrosoluble jaune citron 30ml
0309462049	Colorant liquide hydrosoluble rouge fraise 30ml
0309462051	Colorant liquide hydrosoluble rouge myrtille 30ml
0309462054	Colorant liquide hydrosoluble vert pistache 30ml
0309462056	Colorant liquide hydrosoluble violet 30ml

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques