



0309462058

Colorant naturel liquide liposoluble jaune 30 ml

Colorant naturel pour colorer confiseries et pâtisseries.



Patisdecor



Colorant naturel liposoluble jaune Patisdecor : Illuminez vos créations

Vous souhaitez colorer vos crèmes et pastillages, mais avec un colorant naturel ? Optez pour le colorant liposoluble naturel jaune Patisdecor.

Ce colorant liquide liposoluble d'origine naturelle est destiné à teinter dans la masse, les décorations et enrobages de confiseries et pâtisseries.

Il permet de colorer dans la masse les glaçages et autres préparations grasses, les préparations à cuire, telles que les tartelettes ou les biscuits.

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

MODE D'EMPLOI :

Prêt à l'emploi : ajouter le colorant directement dans la masse grasse à colorer.

Un déphasage est présent : bien secouer avant utilisation.

CONSEILS D'UTILISATION :

Décorations, enrobages de confiseries, pâtisseries...

DOSAGE :

Dosage indicatif : 4g/kg de préparation.

Dosage maximum pour les décorations et enrobages : 25 g/kg de préparation.

Dosage maximum en confiserie : 14 g/kg de préparation.

Dosage maximum pour produits de boulangerie fine : 9 g/kg de préparation.

LISTE DES INGRÉDIENTS :

Huile végétale (tournesol), colorant : curcumine E100.

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

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	30 ml
------------	-------

Contenance : 30 ml

Référence : 0309462058

Produit de la même gamme	
0309462058	Colorant naturel liquide liposoluble jaune 30ml
0309462060	Colorant naturel liquide liposoluble rouge 30ml