



0309462060

Colorant naturel liquide liposoluble rouge 30 ml

Colorant rouge naturel Patisdégor : couleurs éclatantes pour vos pâtisseries.



Patisdecor



Colorant naturel liposoluble rouge Patisdégor : Illuminez vos créations

Colorant liposoluble naturel rouge Patisdégor : Donnez vie à vos créations culinaires avec des couleurs éclatantes !

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

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

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 : 0,6g/kg de préparation.

Dosage maximum en décoration et enrobage : 9 g/kg de préparation.

Dosage maximum en confiserie : 5g/kg

Dosage maximum en produits de boulangerie fine : 3 g/kg.

LISTE DES INGRÉDIENTS :

Huile végétale (tournesol), colorants : acide carminique E120 - extrait de paprika E160c.

CONSERVATION :

Avant ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Après ouverture : À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité, fiole bien fermée.

Unité : 30 ml

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Référence : 0309462060

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