0300002220

Colorant poudre hydrosoluble bleu ciel Epicuria 8 g

Colorant bleu ciel hydrosoluble en poudre permettant la coloration de produits à base de sucre et de pâte d'amande, de crème...

Epicuria Patisserie







Notre gamme Epicuria vous propose des colorants hydrosolubles en poudre permettant la coloration des produits à base de sucre et de pâte d'amande, les macarons, la pâte a sucre, les pâtes à gâteaux, les crèmes.

Ingrédients:

- Colorant : bleu patenté V E131(62,8%), dextrose(37,2%).

Instructions d'emploi et de conservation:

- Le colorant alimentaire hydrosoluble est a utiliser dans une préparation liquide ou à diluer avant d'incorporer le colorant dans une pâte.(dosage indicatif en g/kg de matière)
  - Glaces et desserts : maxi 0.238.
  - Produits de boulangerie fine : maxi 0.318.
  - Confiserie : maxi 0.477.
- A conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine fermé.
- Pour denrées alimentaires : Utilisation limitée
- Ne pas ingérer en l'état.
- DLUO : 12 mois à partir de la date de fabrication.

Sans OGM

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Colorant	Avec colorant
Fonctionnalités	Couleur

Consistance	Poudre

Unité : Pot de 8 g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Produit de la même gamme	
0300002227	Colorant poudre hydrosoluble rouge epicuria 8g
0300002225	Colorant poudre hydrosoluble vert menthe epicuria 8g
0300002224	Colorant poudre hydrosoluble vert pistache epicuria 8g
0300002221	Colorant poudre hydrosoluble brun chocolat epicuria 8g
0300002091	Colorant poudre hydrosoluble noir epicuria 8g
0300002226	Colorant poudre hydrosoluble violet epicuria 8g
0300002220	Colorant poudre hydrosoluble bleu ciel epicuria 8g
0300002222	Colorant poudre hydrosoluble jaune d'oeuf epicuria 8g
0300002223	Colorant poudre hydrosoluble jaune citron epicuria 8g

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques