

Link do produktu: <https://elhandel.pl/barwnik-spozywczy-czarny-super-mocny-35-g-p-673.html>



Barwnik spożywczy czarny super mocny 35 g

Cena	25,49 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	P987
Kod producenta	WSG-E-50
Kod EAN	5904541016443
Producent	Food Colours

Opis produktu

Przedstawiamy barwnik spożywczy extra czarny w żelu słoiczek 35 g.

Bardzo mocno skoncentrowany barwnik w żelu- przyda się tam gdzie liczy się wydajność i najmocniejsza siła barwienia. Prosty do aplikacji barwniki w żelu, dzięki mocno skoncentrowanej barwie, pozwala uzyskać wyraziste i żywe kolory nawet w niewielkich aplikacjach.

Żel dokładnie wrabia się w masę, bez dodatku wody.

Nadaje się do wszelkiego rodzaju zastosowań między innymi polew, lukrów, ciast czy marcepanu.

Zastosowanie:

Główne przeznaczenie: Marcepan, Masy Cukrowe i Solne, Śmietana (w tym kremy niskotłuszczowe), Karmelki. Lukry, Styl Angielski.

Ponadto: aplikacje wodnorozpuszczalne - ciasta, dżemy, galaretki, lody, napoje i alkohole.

Zalety barwników w żelu:

- 1. Łatwość wrabiania w masy cukiernicze dzięki niskiej zawartości wody,
- 2. Postać pasty ułatwia dozowanie i zmniejsza możliwość rozlania czy rozsypania barwnika,
- 3. Duża wydajność z 35 gramowego słoiczka dzięki podwyższonej koncentracji barwników,
- 4. Uniwersalne i łatwe stosowane, doskonałe dla pojedynczych tortów i dekoracji, oraz klientów prywatnych, pracujących dodatkowo w domu,
- 5. Bogata oferta wielu kolorów podstawowych, plus możliwość dowolnego ich łączenia.

Dozowanie:

Należy zaczynać dozowanie od jak najmniejszej ilości barwnika.

Powoli zwiększając dozy do uzyskania pożądanego koloru, a warunkach domowych, polecamy dozowanie wykłaczką.

Przyjmujemy dozowanie barwników tradycyjnych w żelu na poziomie 1-3 grama na 1 kilogram masy.

Dla uzyskania delikatnych odcieni wystarczą mniejsze dozy (nawet od 0,1 g/kg), dla silniejszych wybarwień można dodać więcej barwnika (do 20 g/kg).

W przypadku przedozowania, barwnik może migrować oraz upłynnić marcepan i masę cukrową.

Informacje techniczne:

Barwniki w żelu, można z sobą mieszać.

Barwniki oparte są na syropie glukozowo-cukrowym, zawierając minimalna ilość wody (od 2% do 10% zależnie od koloru), co w ograniczonym stopniu, umożliwia po emulgacji barwienie tłuszczu.

Kolor: Czarny

Producent: **FOOD COLOURS POLSKA**