

Link do produktu: <https://elhandel.pl/barwnik-spozywczy-niebieski-super-mocny-35-g-p-3047.html>

Barwnik spożywczy niebieski super mocny 35 g



Cena	16,99 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	WSG-E-40
Kod EAN	5904541046051
Producent	Food Colours

Opis produktu

Przedstawiamy barwnik spożywczy extra niebieski 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: Niebieski

Data przydatności: **2 lata**

Producent: **FOOD COLOURS POLSKA**