

Link do produktu: <https://elhandel.pl/barwnik-spozywczy-w-zelu-rozowy-do-tortu-wydajny-mocny-kolor-tubka-20g-p-87.html>



Barwnik spożywczy w żelu RÓŻOWY DO TORTU wydajny mocny kolor TUBKA 20g

Cena	8,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	P941
Kod producenta	565
Kod EAN	5904541063928
Producent	Food Colours

Opis produktu

Barwnik Spożywczy W Żelu Różowy Do Tortu Wydajny Mocny Kolor Tubka 20g

Czy szukasz produktu, który zapewni precyzyjną aplikację barwnika bez ryzyka rozlania czy rozsypania?

Nasza oferta może być rozwiązaniem idealnym dla Ciebie! Dzięki formie pasty barwnika żelowego, aplikacja staje się łatwa i precyzyjna, co minimalizuje ryzyko rozlania czy rozsypania produktu.

Specyfikacja

- barwnik żelowy w tubce
- waga: 20g
- kolor: różowy
- producent: FOOD COLOURS POLSKA

Cechy:

- ☒ żel bez dodatku wody **doskonale wtapia się w masę**, co sprawia, że proces barwienia staje się prostszy i bardziej efektywny,
- ☒ mocno skoncentrowane barwniki zapewniają **żywe i intensywne kolory**,
- ☒ 20-gramowa tubka zapewnia **dużą wydajność** dzięki wysokiej koncentracji barwnika,
- ☒ nadaje się do różnych zastosowań, **od mas cukierniczych po napoje i alkohole**.

Zalety:

- **łatwe wrabianie** w masy cukiernicze dzięki niskiej zawartości wody,
- **precyzyjne dozowanie** dzięki postaci pasty w tubce,
- **wielofunkcyjność** - doskonałe dla indywidualnych użytkowników i profesjonalistów,
- **bogata oferta kolorów** podstawowych z możliwością ich łączenia, aby uzyskać niestandardowe odcienie.

Dozowanie i zastosowanie:

1. Dozowanie- rozpocznij od najmniejszej ilości barwnika i stopniowo zwiększaj do uzyskania pożądanego koloru. W warunkach domowych zaleca się dozowanie wykałaczką.

2 Zastosowanie- nadaje się do barwienia mas cukierniczych, polew, lukrów, ciast, marcepanu, karmelków, a także płynnych produktów spożywczych, takich jak napoje i alkohole.

Porada:

Aby uniknąć przedawkowania, **zaleca się rozpoczęcie od najmniejszej ilości barwnika** i stopniowe zwiększanie dozy w miarę potrzeb. Przedawkowanie może prowadzić do migracji barwnika lub nadmiernego rozrzedzenia mas cukierniczych.