

Link do produktu: <https://elhandel.pl/barwnik-spozywczy-w-zelu-tubka-20g-kolor-czerwony-p-85.html>



Barwnik spożywczy w żelu tubka 20g kolor czerwony

Cena	8,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	P939
Kod producenta	558
Kod EAN	5904541007816
Producent	Food Colours

Opis produktu

Ozdabiasz tort albo pieczesz ciasto?

Chcesz zaskoczyć znajomych **wyrazistym i nietypowym kolorem** swoich wypieków?

Barwnik w żelu- prosty w aplikacji.

Mocno **skoncentrowana barwa** pozwala uzyskać wyraziste i **żywe kolory** nawet w niewielkich aplikacjach.

Żel dokładnie **wrabia się** w masę, **bez dodatku wody**.

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

Dzięki postaci pasty ułatwia dozowanie i zmniejsza możliwość rozlania czy rozsypania barwnika,

Bogata oferta wielu kolorów podstawowych, możliwość dowolnego ich tączenia.

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.

Dozowanie:

Należy zaczynać dozowanie od jak najmniejszej ilości barwnika.

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

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.

Produkt do celów dekoracyjnych nie do spożycia.

Kolor: czerwony

Producent: **FOOD COLOURS POLSKA**