

Link do produktu: <https://elhandel.pl/barwnik-w-proszku-8g-kolor-rozowy-p-103.html>



Barwnik w proszku 8g kolor różowy

Cena	9,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	P2070
Kod producenta	WSP0368
Kod EAN	5904541016450
Producent	Food Colours

Opis produktu

Ozdabiasz tort albo pieczesz ciasto?

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

Barwnik w proszku- nie rozrzedza i nie zmienia konsystencji ciasta.

Chcesz malować po lurze i marcepanie?

Wystarczy wymieszać z małą ilością wody albo alkoholu i gotowe!

Dostępne są w maksymalnych koncentracjach, w wygodnych 8 gramowych opakowaniach

Barwniki nadają się do wszystkich mas zawierających wodę, m.in.: śmietana, galaretki, lody, masy cukrowe i solne, marcepan, wata cukrowa, lody.

Jako najbardziej skoncentrowane barwniki na rynku są bardzo wydajne.

Wymagania i środki ostrożności jakie trzeba zachować przy stosowaniu barwników wodnorozpuszczalnych:

- Wyjątkowa wydajność, wymaga doświadczenia w dozowaniu, a dla powtarzalności kolorystycznych potrzebne są wagi laboratoryjne do 1 mg lub 0,1 mg,
- Część z barwników w proszku wymaga wykonania przedmieszek,
- Higroskopijność, barwnik traci właściwości w niedokładnie zamkniętym opakowaniu,
- Pył barwnika jest bardzo lotny. Może zabrudzić cały pokój w przypadku wysypania,
- Otoczkowanie. W przypadku niedokładnego wrobienia, nawet po kilku dniach na barwionej powierzchni, np. marcepanu, masy cukrowej, mogą pojawiać się różnokolorowe kropki nierozpuszczalnego lub niewrobionego barwnika.

Dozowanie:

- W przypadku używania wag laboratoryjnych, należy na małej ilości produktu, stopniowo dodając barwnik uzyskać poszukiwany kolor.
- Dla płynów, (napoje, soki, galaretki, dżemy), wystarczające są dozy rzędu 50 mg/kg. Dla ciast i gęstszych mas 250 mg/kg, polewy i dekoracje do 500 mg/kg.
- W warunkach domowych, polecamy dozowanie końcówką noża.
- Barwniki proszkowe można ponadto mieszać z cukrem pudrem, a po dodaniu alkoholu i wody, tworzyć lukrowe farbki do pisania po powierzchni ciasta czy marcepanu.

Dodatkowe informacje:

- Barwniki w proszku to barwniki syntetyczne, które charakteryzują się maksymalną możliwą koncentracją, dzięki czemu są bardzo wydajne i dają intensywne wybarwienia przy minimalnych dozach.
- Barwniki w proszku, można rozpuszczać w: wodzie, alkoholu, glikolu i glicerynie. Nie są jednak tłuszczo-rozpuszczalne, dlatego nie zabarwimy nimi oleju, masła, masy tłustej czy czekolady, ale śmietanę już tak.

Kolor: **różowy**

Produkt do celów dekoracyjnych, nie do spożycia.

Data przydatności: **2 lata**

Producent: **FOOD COLOURS POLSKA**