

PL: Barwnik w płynie – Biały

Zastosowanie: do barwienia mas, kremów, lukru królewskiego, marcepanu, a także napojów, soków, marmolad oraz nadzień owocowych.

Składniki: woda, barwnik: węglan wapnia (E170), substancja konserwująca: sorbinian potasu (E202), regulator kwasowości: kwas cytrynowy (E330).

Maksymalne dozowanie: dodajemy od 7 do 15 kropel barwnika na kilogram barwionej masy.

Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Sposób użycia: przed użyciem wstrząsnąć w celu wymieszania barwnika; dodawać stopniowo do wyrobu.

Ostrzeżenie: Barwnik do celów spożywczych, nieprzeznaczony do bezpośredniego spożycia.