

Kolorowy Cukier Do Waty Cukrowej GUMA BALONOWA 1kg Do Maszyny Smakowy Suchy

Kolorowy Cukier do Waty Cukrowej

Witaj!

Pragniemy przedstawić naszą ofertę - kolorowy cukier 1kg w doypack'u, **NIEBIESKI** o smaku i zapachu **GUMY BALONOWEJ**.

↓

Zalety naszych cukrów:

- ✔ **Najwyższa jakość** potwierdzona opiniami
★★★★★
- ✔ Wysyłane bezpośrednio od **oficjalnego producenta**
- ✔ **Suche i sypkie**, dzięki czemu **nie zbrylają się, nie przyklejają** do ścianek miarek, pojemników i wygodnie nasypują
- ✔ **Najwięcej smaków** do wyboru
- ✔ **Ładne, intensywne i równomierne kolory** przy zachowaniu bardzo małej ilości barwników
- ✔ Pełna gama **11** różnych kolorów do wyboru
- ✔ Wyraźnie **wyczuwalny smak**, a nawet zapach
- ✔ Solidne kryształki cukru, nie cukier drobny
- ✔ Zapakowane w solidne opakowania **doypack z plombą**



Cukier przeznaczony jest przede wszystkim do **produkcji waty cukrowej** zarówno w małych maszynkach domowych, jak i profesjonalnych. Sprawdzi się także jako dodatek do ciast, kremów, wypieków, czy drinków – zmieni ich **kolor i smak** !

W innych ofertach są dostępne także inne rozmiary, kolory i smaki. **Ponad 40 smaków do wyboru!**

(Zdjęcie obok przedstawia przykładowe kolory i smaki, które nie są częścią tej oferty, znaleźć je można w osobnych ofertach).

(W ofercie posiadamy także **solidne patyki** do kręcenia wat w różnych wariantach).



Cukier zapakowany w mocne worki typu **doypack**, które cechują się:

- dużą wytrzymałością
- ładnym wyglądem z możliwością stania w pionie
- fabrycznym zamknięciem w postaci **plomby gwarantującej szczelność i świeżość**
- ponownym szczelnym zamykaniem/otwieraniem mocną struną po zerwaniuplomby
- naklejonymi wyraźnymi etykietami ze smakami



Przydatne informacje:

- wielkość kryształków cukrów, a także odcień kolorów mogą nieznacznie różnić się w poszczególnych dostawach lub workach.
- waty cukrowe zrobione z kolorowych cukrów zawsze będą jaśniejsze niż sam cukier, będą miały mniej intensywny kolor
- wydajność cukru kolorowego/smakowego zawsze jest trochę mniejsza niż zwykłego białego cukru, czyli z tej samej ilości cukru kolorowego/smakowego wyjdzie trochę mniejsza wata niż z cukru zwykłego
- cukry są suche i sypkie dopóki na dłuższy czas nie narazimy ich na mocno wilgotne warunki bez zamknięcia

Wymienione wyżej cechy są całkowicie normalne i wynikają z praw fizyki.

Szczegółowe informacje o produkcie, którego dotyczy ta aukcja:

Skład:

- cukier
- barwnik spożywczy: E133 (błękit brylantowy)
- aromat spożywczy (mieszanka substancji aromatycznych, maltodekstryna, glukoza, E414 guma arabska, E440 pektyna)

Wymienione wyżej substancje są stosowane powszechnie i dodawane do tysięcy różnych ogólnodostępnych produktów spożywczych. W naszym cukrze są to bardzo małe ilości stanowiące zaledwie 0,15% - 0,56% produktu, w zależności od koloru i smaku. Natomiast w stworzonej wacie cukrowej są to ilości mikroskopijne. Zjedzenie wielu (nawet kilkunastu) wat cukrowych dziennie zrobionych z kolorowego/smakowego cukru jest zgodne z normą.

Barwniki i aromaty są zgodne z Dyrektywą Komisji 2012/231/EC, normą ZN-96/A-007 i Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego nr 1333/2008 oraz nr 1334/2008. Świadectwo zgodności HACCP, ISO 9001-2000.

Waga netto: ok. 1000g

Wartość odżywcza w 100g produktu: wartość energetyczna: 400kcal, węglowodany: 100g

Przechowywanie: najlepiej w suchym, chłodnym, zaciemnionym miejscu.

Wyprodukowano w Polsce.

Produkt może mieć zły wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci lub wywoływać inne niepożądane reakcje organizmu. Może mieć zły wpływ dla alergików uczulonych na w/w substancje. Należy spożywać z umiarem.