

Barwnik LAWENDOWY 18ml olejowy do mas tłustych

Składniki: emulgatory polirycyno oleanian poliglicerolu 6476, lecytyna sojowa E322, monoglicerydy kwasów tłuszczowych 6471, polisorbat 80 E433, olej rzepakowy, barwnik kamienisty E120, błękit brylantowy E133, przeciwutleniacz ekstrakt z rozmarynu E392

Maksymalne dozowanie:

05.2 Pozostałe wyroby cukiernicze

-4.6g/kg.

06.4 Dekoracje, powłoki -7.6g/kg

za wyjątkiem nadzień.

Zastosowanie: Do barwienia białej czekolady, mas tłustych oraz kremów. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Stosować w temperaturze 18-25°C. Produkt nie przeznaczony do bezpośredniego spożycia.