

GEL

COLORANTS ALIMENTAIRE

COLORANTS ALIMENTAIRES LIPOSOLUBLES EN GEL POUR MÉLANGES À BASE D'HUILE

Applications : Crème au beurre, chocolat, fondant, ganache, pâte à gâteau, beurre de cacao, mélange à gaufres, crème-glacée maison et bien plus encore !

AVANTAGES

- Aucun arrière-goût et aucune odeur.
- Ne palissent pas avec le temps.
- Les couleurs se mélangent facilement ensemble.
- Toutes nos couleurs sont végétaliennes et certifiées Kascher.

INSTRUCTIONS :

- 1- Enlever le bouchon et retirer le seau de sécurité.
- 2- Remettre le bouchon et agitez la bouteille.
- 3- Ajoutez une petite quantité de gel d'abord et ajustez jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

DISPONIBLE EN FLACONS DE 20 ML.



FORMULE



MAT



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



KASCHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VEGAN



100 %
COMESTIBLE