



naam:

Sugarflair Chocolate Paint Rose Gold - E171 Free 35g

sku:

C510T

prijs:

€ 6,49

Omschrijving:

Geef je zelfgemaakte chocolade en bonbons een prachtige zilveren kleur met deze chocolade verf van Sugarflair. Ook leuk om chocolade accenten een unieke uitstraling te geven.

- Kleur: rose goud.
- 100% eetbaar.
- Bevat geen titaniumdioxide.
- De verpakking van dit product is vervaardigd uit voedselcontactveilig materiaal.
- Netto inhoud: 35 g.

Gebruiksaanwijzing: Verwijder het deksel en plaats in de magnetron op vol vermogen (800w) met tussenpozen van 10 seconden totdat de inhoud begint te smelten. Roer goed en herhaal tot het volledig gesmolten is. Je kunt ook de kleurstof smelten door de pot in warm water te plaatsen.

Houd er rekening mee dat het uiterlijk van deze kleurstoffen in de verpakking wellicht anders kan tonen, vanwege de "schimmelachtige", witte en/of cirkelvormige markeringen op de cacaochocolade. We kunnen u verzekeren dat deze tekens geen schimmel zijn en dat ze een natuurlijk scheidingsproces zijn dat bekend staat als cacaoboterbloei of 'vet bloei'. Deze "bloei" wordt veroorzaakt tijdens het productieproces wanneer de kleuring wordt afgekoeld of getemperd waardoor ongelijke kristallen worden gevormd. Om schimmel te laten groeien is water nodig en is chocolade geclassificeerd als watervrij (bevat geen water). Als je de chocoladekleuring opnieuw smelt, zullen de vlekken verdwijnen en zal het werken en smaken zoals verwacht.

Ingrediënten: cacaoboter, kleurstof: E172,

antiklontermiddel: E551.

Art.nr.:

C510T

Brand:

Sugarflair

Kleur:

Rosé Goud

Gewicht:

30 g, 40 g

EAN:

0658556080719