

COLORANTS

POUDRES

HYDROSOLUBLES

ROXY & RICH  
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

DES COLORANTS ALIMENTAIRES HYDROSOLUBLES QUI S'OBTIENNENT PAR DISSOLUTION DE LA POUDRE DANS DE L'EAU, DU PROPYLÈNE GLYCOL OU DE LA GLYCÉRINE.

Ces colorants sont utilisés pour colorer les aliments qui contiennent une base d'eau. Ils sont parfaits pour travailler le sucre (lors de la cuisson) ainsi que les macarons, le pastillage, les glaçages, les gâteaux et les crèmes. Ils ne peuvent toutefois pas être utilisés directement dans les aliments et ne colorent pas les gras, comme le chocolat.

### AVANTAGES

- Fini mat
- Colorants très concentrés
- Excellent rapport qualité-prix

### UTILISATION DE LA POUDRE HYDROSOLUBLE

Colorant à haute concentration. Le bout d'un couteau de Poudre Hydrosoluble est suffisant pour produire 1 litre de solution.

OFFERTES EN FORMATS DE 25 g, 50 g, 250g ET 500 g.



LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



### FORMULE



MATTE



HYDROSOLUBLE

### CARACTÉRISTIQUES



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE



100 % COMESTIBLE

