

COLORANTS

POUDRES

LIPOSOLUBLES

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

LA COLORATION SE FAIT PAR LA DISPERSION DES PARTICULES COLORÉES DANS LES ALIMENTS.

Colorants alimentaires sur base d'aluminium insolubles dans l'eau, ces poudres sont utilisées pour colorer les produits à base d'huile, tels que le chocolat, la crème au beurre et les revêtements de confiserie et de pâtisserie. Elles sont parfaites pour limiter la migration des couleurs lorsque plusieurs teintes se côtoient.

AVANTAGES

- Fini mat
- Idéales pour les matières grasses, comme le chocolat
- Coloration moins agressive que la version hydrosoluble
- Coloration par dispersion limitant la migration des couleurs

OFFERTES EN FORMATS DE 5 g, 15 g, 50 g, 250 g ET 1 kg.



FORMULE



MATTE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



SANS NOIX



SANS LACTOSE



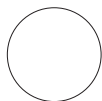
SANS GLUTEN



VÉGANE



100 % COMESTIBLE



BLANC
P-B00



JAUNE
P-B01



ORANGE
P-B02



ROUGE
P-B03



ROSE
P-B04



BLEU
BRILLANT
P-B05



BLEU
INDIGO
P-B06



VERT
P-B07



VERT PÂLE
P-B08



MAUVE
P-B09



BRUN
P-B10



NOIR
P-B11

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

