ROXY & RICH

— COLORANTS —

# COLORANTS ALIMENTAIRES

CATALOGUE DE PRODUITS

COLORANTS

# POUDRES FONDUST®

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

## FONDUST® EST UN COLORANT GÉNIAL POUR TOUT PÂTISSIER! IL S'AGIT DU SEUL COLORANT HYDROSOLUBLE EN POUDRE UTILISABLE DIRECTEMENT DANS LES ALIMENTS.

Facile à utiliser, FONDUST® est un colorant alimentaire micro-encapsulé spécialement conçu pour colorer les aliments ayant une teneur extrêmement faible en eau. Il colore les fondants, le pastillage, la pâte d'amande, le glaçage royal, la crème au beurre, le mélange à gâteau, les macarons, le gel décoratif, les bonbons, les créations en sucre (pendant ou après la cuisson)... pratiquement tout, sauf le chocolat pur. La gamme contient 52 couleurs. Grâce au FONDUST®, vous obtiendrez des teintes très foncées, comme le noir, le rouge, le bleu et le brun, mais aussi des couleurs vives, telles que l'orangé, le vert, le rose et le violet.

## AVANTAGES

- Fini mat
- Hydrosoluble
- Colorant très concentré
- Coloration instantanée
- Ne change pas la consistance des aliments
- Résistance des couleurs aux UV
- Comestible (voir les normes à la page suivante)

## OFFERT EN FORMATS DE 4 g, 12 g ET 50 g.

## FONDUST® RÉSISTE MIEUX À LA PROBLÉMATIQUE DES COULEURS QUI PÂLISSENT COMPARATIVEMENT AUX GELS ET AUX PÂTES COLORANTES.

Avec FONDUST® les couleurs foncées garderont leur teinte beaucoup plus longtemps qu'avec les autres colorants. La problématique des couleurs qui pâlissent est causée par les rayons UV sur les colorants. Tous les colorants pâliront éventuellement. La plupart des formules en gel et en pâte résident dans une solution acide avec un pH inférieur à 5. FONDUST® ne contient aucun acide ni agent de conservation. Lorsque les colorants alimentaires sont exposés à un acide avec un pH de moins de 5, certaines couleurs deviennent instables et pâlissent plus rapidement sous les rayons UV. Si vous obtenez des couleurs qui pâlissent de façon excessive avec FONDUST®, vérifiez dans les ingrédients du produit alimentaire que vous désirez colorer si un acide est présent.

## FONDUST® EST FACILE À UTILISER. IL SUFFIT D'EN PÉTRIR JUSQU'À 3 GRAMMES POUR 1 KILOGRAMME DE FONDANT AFIN D'ATTEINDRE LA TEINTE DE COULEUR MAXIMALE.

Les produits alimentaires commerciaux contenant du dioxyde de titane (colorant blanc) nécessiteront possiblement plus de FONDUST® pour atteindre la teinte de couleur maximale.

## FORMULE

MATTE HYDROSOLUBLE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX SANS LACTOSE SANS GLUTEN VÉGAN 100 % COMESTIBLE

COLORANTS

# POUDRES FONDUST®

## RENCONTRENT LES NORMES ALIMENTAIRES DE **SANTÉ CANADA**, DE LA **FDA (ÉTATS-UNIS)** ET DE LA **COMMISSION EUROPÉENNE**:

- BLANC ÉCLATANT # F-001
- NOIR INTENSE # F-002
- IVOIRE # F-003
- JAUNE D'OEUF # F-004
- JAUNE CITRON # F-005
- JAUNE NÉON # F-006
- ORANGE # F-007
- ORANGE NÉON # F-008
- ROUGE INTENSE # F-012
- ROUGE BRIQUE # F-013
- BLEU CIEL # F-022
- BLEU NÉON # F-024
- BLEU MARIN # F-025
- AVOCAT # F-026
- VERT MENTHE # F-027
- VERT FEUILLE D'ÉRABLE # F-028
- VERT FORÊT # F-029
- SARCELLE # F-030
- TURQUOISE # F-031
- VERT NÉON # F-032
- BRUN TOSCANE # F -034
- BRUN CHOCOLAT # F-035
- OR # F-036
- TERRA-COTTA # F-049
- BLEU PORCELAINE # F-052

## RENCONTRENT LES NORMES ALIMENTAIRES DE **SANTÉ CANADA** ET DE LA **FDA (ÉTATS-UNIS)**:

- ROUGE-ORANGE # F-009
- ROUGE NOËL # F-010
- ROUGE ROUGE # F-011
- BOURGOGNE # F-014
- MARON # F-015
- ROSE SABLE # F-016
- ROSE # F-017
- ROSE NÉON # F-018
- FUCHSIA # F-019
- MAUVE ROYAL # F-020
- MAUVE NÉON # F-021
- BLEU ROYAL # F-023
- CUIVRE (COULEUR PEAU) # F-033

## RENCONTRENT LES NORMES ALIMENTAIRES DE LA **COMMISSION EUROPÉENNE**:

- MAUVE IMPÉRIAL # F-037
- MAUVE # F-038
- MAUVE ÉCLATANT # F-039
- EURO FUCHSIA # F-040
- EURO ROSE # F-041
- BORDEAUX # F-042
- EURO BOURGOGNE # F-043
- FRAISE # F-044
- RUBIS # F-045
- ROUGE VIF # F-046
- COQUELICOT # F-047
- PÊCHE # F-048
- VIOLET (LAVANDE) # F-050
- BLEU IMPÉRIAL # F-051

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

COLORANTS

# POUDRES LUSTRÉES HYBRIDES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

## CES POUDRES SOLUBLES À L'EAU DONNENT UN FINI LUSTRÉ À VOS CRÉATIONS ET ELLES SONT 100 % COMESTIBLES!

La gamme lustrée hybride offre un choix de 64 couleurs, dont 8 présentent un fini perlé, et ne contiennent pas d'oxyde de fer (E172). La couleur est obtenue en ajoutant une fine couche de colorant alimentaire sur les particules de mica. Cette façon de faire permet une brillance exceptionnelle qui surpasse les autres poudres lustrées offertes sur le marché. Les Poudres lustrées hybrides s'utilisent aussi bien à sec, qu'avec de l'eau, de l'alcool ou de l'extrait de citron. Les mêmes couleurs sont également offertes dans la gamme Poudres étincelantes hybrides permettant une plus grande brillance.

## UTILISATION DE LA POUDRE LUSTRÉE HYBRIDE

À sec sur le chocolat ou le pastillage, appliquée sur les gâteaux à l'aide d'un pinceau avec de l'eau ou de l'alcool pour un séchage plus rapide, mélangée à de l'eau sucrée pour une utilisation avec un aérographe ou incorporée dans les produits à base d'huile, mélangée avec du gel décoratif alimentaire pour donner à ce dernier un effet de brillance ou à ajouter dans votre préparation pour vos montages en sucre.

## AVANTAGES

- Fini lustré
- Solubles à l'eau
- Comestibles (voir les normes au verso)

## OFFERTES EN FORMATS DE 2,5 g, 25 g ET 100 g.

## 2 DIFFÉRENTES FORMULES

LUSTRÉE + HYBRIDE

LUSTRÉE + HYBRIDE + PERLÉE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX · SANS LACTOSE · SANS GLUTEN · VÉGANE · 100 % COMESTIBLE

COLORANTS

POUDRES

# LUSTRÉES HYBRIDES

**Pigments de couleurs hybrides à base de Mica | Pointe de l'aérographe à utiliser ≥ 0,3 mm**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SOIE ANTIQUE # L-001 | BLANC SATINÉ # L-002 | AMANDE # L-003 | BLEU-VIOLET* # L-004 | BLEU ROYAL # L-005 | BLEU NUIT # L-006 | SUPER BLEU # L-007 |
| BLEU SARCELLE # L-008 | BLEU COLOMBIE # L-009 | BRONZE # L-010 | GRIS # L-011 | JAUNE CANARI # L-012 | JAUNE # L-013 | NOIR # L-014 |
| CORAIL* # L-015 | ORANGE LEVER DE SOLEIL # L-016 | ORANGE RAYON DE SOLEIL # L-017 | CAROTTE # L-018 | PÊCHE # L-019 | ROSE PRINCESSE* # L-020 | ROSE AMÉTHYSTE* # L-021 |
| MAGNOLIA # L-022 | ROSE HYDRANGÉE* # L-023 | BOURGOGNE # L-024 | ROUGE FLAMBÉ # L-025 | ROUGE TOMATE # L-026 | ROUGE PÂLE* # L-027 | ACAJOU # L-028 |
| ROUGE-ORANGE* # L-029 | FUCHSIA* # L-030 | CANNEBERGE* # L-031 | RUBIS # L-032 | VERT ÉMERAUDE # L-033 | SUPER VERT # L-034 | VERT POMME # L-035 |
| VERT KAKI # L-036 | VERT FEUILLE DE HOUX # L-037 | VERT ANTIQUE # L-038 | VERT LIME # L-039 | MELON MIEL # L-040 | TURQUOISE # L-041 | VIOLET # L-042 |
| AMÉTHYSTE BRÛLÉ # L-043 | LAVANDE # L-044 | OR DOUX # L-045 | OR FONCÉ # L-046 | OR AZTÈQUE # L-047 | OR ANCIEN # L-048 | ARGENT # L-049 |
| ARGENT FONCÉ # L-050 | BRONZE DORÉ # L-051 | CUIVRE # L-052 | TENDRE ROSE CHAMPAGNE # L-053 | ROSE CHAMPAGNE # L-054 | ÉLÉGANT ROSE CHAMPAGNE # L-055 | INTENSE ROSE CHAMPAGNE # L-056 |

* Bleu-Violet, Corail, Rose Princesse, Rose Améthyste, Rose Hydrangée, Rouge Pâle, Rouge-Orange, Fuchsia, Canneberge contiennent du R3 (E127), ne sont pas conformes aux normes européennes pour une utilisation alimentaire et doivent être utilisées comme décorations non comestibles seulement.

COLORANTS

POUDRES

# LUSTRÉES HYBRIDES PERLÉES

**Couleurs de base semi-opaques procurant un effet nacré.**
**À utiliser sur un fond foncé pour de meilleurs résultats.**

**Pointe de l'aérographe à utiliser ≥ 0,3 mm**

| | | |
|---|---|---|
| ORANGE PERLÉ # LP-001 | ROUGE PERLÉ # LP-002 | BLEU PERLÉ # LP-003 |
| VERT PERLÉ # LP-004 | VIOLET PERLÉ # LP-005 | ARGENT PERLÉ # LP-006 |
| OR PERLÉ # LP-007 | PERLE NATURELLE # LP-008 | |

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

COLORANTS

**POUDRES**

# ÉTINCELANTES HYBRIDES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

## FINES PAILLETTES BRILLANTES SOLUBLES À L'EAU, ELLES SONT IDÉALES POUR APPORTER UN FINI MÉTALLISÉ À VOS CRÉATIONS TOUT EN ÉTANT 100 % COMESTIBLES!

La gamme de Poudres étincelantes hybrides offre un choix de 64 couleurs, dont 8 présentent un fini perlé, et ne contiennent pas d'oxyde de fer (E172). La couleur est obtenue en ajoutant une fine couche de colorant alimentaire sur les particules de mica. Cette façon de faire permet une brillance exceptionnelle qui surpasse les autres poudres lustrées offertes sur le marché. Les Poudres étincelantes hybrides s'utilisent aussi bien à sec, qu'avec de l'eau, de l'alcool ou de l'extrait de citron. Les mêmes couleurs sont également offertes dans la gamme de Poudres lustrées hybrides.

## AVANTAGES

- Fort fini métallisé
- Solubles à l'eau
- Comestibles (voir les normes à la page suivante)

## UTILISATION DE LA POUDRE ÉTINCELANTE HYBRIDE

À sec sur le chocolat ou le pastillage, appliquée sur les gâteaux à l'aide d'un pinceau avec de l'eau ou de l'alcool pour un séchage plus rapide, mélangée à de l'eau sucrée pour une utilisation avec un aérographe ou incorporée dans les produits à base d'huile, mélangée avec du gel décoratif alimentaire pour donner à ce dernier un effet de brillance ou à ajouter dans votre préparation pour vos montages en sucre.

## OFFERTES EN FORMATS DE 2,5 g, 25 g ET 100 g.

## 2 DIFFÉRENTES FORMULES

ÉTINCELANTE + HYBRIDE + ÉTINCELANTE + HYBRIDE + PERLÉE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX · SANS LACTOSE · SANS GLUTEN · VÉGANE · 100 % COMESTIBLE

COLORANTS

POUDRES

# ÉTINCELANTES HYBRIDES

**Pigments de couleurs hybrides à base de Mica | Pointe de l'aérographe à utiliser ≥ 0,7 mm**

- SOIE ANTIQUE # S-001
- BLANC SATINÉ # S-002
- AMANDE # S-003
- BLEU-VIOLET* # S-004
- BLEU ROYAL # S-005
- BLEU NUIT # S-006
- SUPER BLEU # S-007
- BLEU SARCELLE # S-008
- BLEU COLOMBIE # S-009
- BRONZE # S-010
- GRIS # S-011
- JAUNE CANARI # S-012
- JAUNE # S-013
- NOIR # S-014
- CORAIL* # S-015
- ORANGE LEVER DE SOLEIL # S-016
- ORANGE RAYON DE SOLEIL # S-017
- CAROTTE # S-018
- PÊCHE # S-019
- ROSE PRINCESSE* # S-020
- ROSE AMÉTHYSTE* # S-021
- MAGNOLIA # S-022
- ROSE HYDRANGÉE* # S-023
- BOURGOGNE # S-024
- ROUGE FLAMBÉ # S-025
- ROUGE TOMATE # S-026
- ROUGE PÂLE* # S-027
- ACAJOU # S-028
- ROUGE-ORANGE* # S-029
- FUCHSIA* # S-030
- CANNEBERGE* # S-031
- RUBIS # S-032
- VERT ÉMERAUDE # S-033
- SUPER VERT # S-034
- VERT POMME # S-035
- VERT KAKI # S-036
- VERT FEUILLE DE HOUX # S-037
- VERT ANTIQUE # S-038
- VERT LIME # S-039
- MELON MIEL # S-040
- TURQUOISE # S-041
- VIOLET # S-042
- AMÉTHYSTE BRÛLÉ # S-043
- LAVANDE # S-044
- OR DOUX # S-045
- OR FONCÉ # S-046
- OR AZTÈQUE # S-047
- OR ANCIEN # S-048
- ARGENT # S-049
- ARGENT FONCÉ # S-050
- BRONZE DORÉ # S-051
- CUIVRE # S-052
- TENDRE ROSE CHAMPAGNE # S-053
- ROSE CHAMPAGNE # S-054
- ÉLÉGANT ROSE CHAMPAGNE # S-055
- INTENSE ROSE CHAMPAGNE # S-056

* Bleu-Violet, Corail, Rose Princesse, Rose Améthyste, Rose Hydrangée, Rouge Pâle, Rouge-Orange, Fuchsia, Canneberge contiennent du R3 (E127), ne sont pas conformes aux normes européennes pour une utilisation alimentaire et doivent être utilisées comme décorations non comestibles seulement.

COLORANTS

POUDRES

# ÉTINCELANTES HYBRIDES PERLÉES

**Couleurs de base semi-opaques procurant un effet nacré.**
**À utiliser sur un fond foncé pour de meilleurs résultats.**

**Pointe de l'aérographe à utiliser ≥ 0,7 mm**

- ORANGE PERLÉ # SP-001
- ROUGE PERLÉ # SP-002
- BLEU PERLÉ # SP-003
- VERT PERLÉ # SP-004
- VIOLET PERLÉ # SP-005
- ARGENT PERLÉ # SP-006
- OR PERLÉ # SP-007
- PERLE NATURELLE # SP-008
- ARGENT PERLÉ 500 # SP-006 NOUVEAU!

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

COLORANTS

# POUDRES HIGHLIGHTER

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

## CES POUDRES INSOLUBLES À L'EAU DONNENT UN REMARQUABLE FINI MÉTALLISÉ À VOS CRÉATIONS TOUT EN ÉTANT 100 % COMESTIBLES.

Les Poudres Highlighter sont insolubles à l'eau, ce qui les diffère des gammes de Poudres lustrées hybrides et Poudres étincelantes hybrides qui sont solubles à l'eau. La gamme est offerte en quelques couleurs seulement.

## AVANTAGES

- Fort fini métallisé
- Insolubles à l'eau
- Haute opacité
- Comestibles*

## OFFERTES EN FORMATS DE 2,5 g ET 25 g.

- OR # G-001
- OR CLAIR # G-002
- OR CLASSIQUE # G-003
- ROUGE AMBRÉ # G-004
- CUIVRE # G-005
- BRONZE # G-006
- ROUGE LUSTRÉ # G-007
- ROUGE ÉTINCELANT # G-008
- OR ÉTINCELANT # G-009
- DOUX ROSE CHAMPAGNE # G-010
- RAVISSANT ROSE CHAMPAGNE # G-011
- ROSE CHAMPAGNE SPÉCIAL # G-012
- PROFOND ROSE CHAMPAGNE # G-013

## FORMULE

ÉTINCELANTE

LIPOSOLUBLE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX

SANS LACTOSE

SANS GLUTEN

VÉGANE

100 % COMESTIBLE

* Conformes aux normes alimentaires de Santé Canada et de la Commission européenne (EC).
Ne rencontrent pas les exigences alimentaires de la FDA.

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

POMPES POUR

# POUDRES ÉTINCELANTES

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

## CES POMPES POUR POUDRES ÉTINCELANTES DONNENT UN FINI MÉTALLISÉ À TOUS VOS GLAÇAGES ET CRÈMES AU BEURRE, TOUT EN ÉTANT COMESTIBLES. (1) (2)

Elles sont fabriquées avec une base de mica de grade alimentaire contenant des pigments perlés. Le produit donne un aspect métallique uniforme. La gamme est offerte en 16 couleurs.

## AVANTAGES

- Fort fini métallisé
- Font briller le glaçage et la crème au beurre
- Haute opacité
- Comestibles (1)(2)

## OFFERTES EN FORMATS DE 4 g ET 12 g.

## 2 DIFFÉRENTES FORMULES

ÉTINCELANTE LIPOSOLUBLE + ÉTINCELANTE HYBRIDE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX · SANS LACTOSE · SANS GLUTEN · VÉGANE · 100 % COMESTIBLE

ÉTINCELANT BLANC SATINÉ # S-002P

ÉTINCELANT BLEU ROYAL # S-005P

ÉTINCELANT JAUNE CANARI # S-012P

ÉTINCELANT NOIR # S-014P

ÉTINCELANT ORANGE LEVER DE SOLEIL # S-016P

ÉTINCELANT ROSE PRINCESSE (2) # S-020P

ÉTINCELANT ACAJOU # S-028P

ÉTINCELANT RUBIS # S-032P

ÉTINCELANT VERT ÉMERAUDE # S-033P

ÉTINCELANT VIOLET # S-042P

ÉTINCELANT OR DOUX # S-045P

ÉTINCELANT OR ANCIEN # S-048P

ÉTINCELANT ARGENT # S-049P

ÉTINCELANT ROSE CHAMPAGNE # S-054P

ÉTINCELANT ARGENT PERLÉ 500 # SP-009P

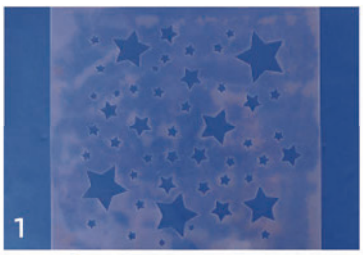
HIGHLIGHTER (1) ROUGE ÉTINCELANT # G-008P

HIGHLIGHTER (1) OR ÉTINCELANT # G-009P

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

(1) Highlighter Rouge Étincelant (G-008P) et Highlighter Or Étincelant (G-009P) rencontrent les normes alimentaires de Santé Canada et de la Commission européenne (EC) mais ne rencontrent pas les exigences alimentaires de la FDA.

(2) Rose Princesse (S-020P) contient du R3 (E127). Conforme aux normes alimentaires de Santé Canada et de la FDA. Non conforme aux normes européennes pour l'utilisation alimentaire et doit être utilisé comme décoration non comestible seulement.



COLORANTS

**POUDRES**

# HYBRIDES POUR PÉTALES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

## CETTE GAMME S'APPLIQUE EN BROSSANT LA POUDRE DIRECTEMENT SUR LES ALIMENTS, COMME LE PASTILLAGE.

Solubles à l'eau, les Poudres hybrides pour pétales sont conçues pour colorer à sec à l'aide d'un pinceau, mais elles peuvent aussi colorer la plupart des produits alimentaires. Elles contiennent des microcapsules de colorant liquide qui s'activent lorsqu'elles sont brossées. La gamme comporte 115 teintes couvrant la totalité du spectre des couleurs.

**T2-001 à T2-060 :** Conformes aux exigences des Règlements sur les aliments et drogues du Canada (Santé Canada), de l'Agence américaine des produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) et de la Commission européenne (EC).

**T2-061 à T2-090 :** Conformes aux exigences des Règlements sur les aliments et drogues du Canada (Santé Canada) et de l'Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (FDA).

**T2-091 à T2-115 :** Conformes aux exigences des Règlements sur les aliments et drogues du Canada (Santé Canada).

## AVANTAGES

- Coloration à sec
- Très performantes
- Fini mat
- Se transforment en peinture lorsque mélangées à de l'eau
- Comestibles (voir les normes plus haut)

## OFFERTES EN FORMAT DE 1/4oz (8ml) ET 4oz (120ml).

## FORMULE

MATTE HYBRIDE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX · SANS LACTOSE · SANS GLUTEN · VÉGANE · 100 % COMESTIBLE

COLORANTS

# POUDRES

# HYBRIDES POUR PÉTALES

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

COLORANTS

# POUDRES LIPOSOLUBLES

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

## COLORANTS ALIMENTAIRES LIPOSOLUBLES POUR COLORER LES MATIÈRES GRASSES À BASE D'HUILE.

Colorants alimentaires 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
- Comestibles (voir les normes plus bas)

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

## 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.

Toutes les couleurs (P-B00 à P-B11) sont conformes aux normes alimentaires de Santé Canada et de la US FDA.
* Toutes les couleurs sont conformes aux normes alimentaire de la Commission européenne, à l'exception du Rose(P-B04) et Mauve(P-B09) qui contiennent du R3 (E127), elles doivent être utilisées comme décorations seulement.

COLORANTS

# POUDRES HYDROSOLUBLES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

## DES COLORANTS ALIMENTAIRES HYDROSOLUBLES POUR COLORER LES ALIMENTS À BASE D'EAU.

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 doivent êtres dissous dans une petite quantité d'eau avant d'être mélangés aux aliments. Ils ne colorent pas les matières grasses comme le chocolat.

## AVANTAGES

- Fini mat
- Colorants très concentrés
- Excellent rapport qualité-prix
- Comestibles (voir les normes à droite)

## OFFERTES EN FORMATS DE 25g, 250g ET 1kg.

## FORMULE

MATTE HYDROSOLUBLE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX · SANS LACTOSE · SANS GLUTEN · VÉGANE · 100 % COMESTIBLE

| | | |
|---|---|---|
| BLANC # H-000 | JAUNE CITRON # H-001 | ORANGE # H-002 |
| ROUGE FRAISE # H-003 | BLEU # H-004 | BLEU ROYAL # H-005 |
| NOIR # H-006 | BRUN # H-007 | BLEU LAGON # H-008 |
| JAUNE-VERT # H-009 | VERT POMME # H-010 | VERT ROYAL # H-011 |
| VERT FEUILLE # H-012 | VERT KAKI # H-013 | JAUNE-ORANGE # H-014 |
| ROUGE-ORANGE* # H-015 | ROSE* # H-016 | ROUGE-VIOLET* # H-017 |
| VIOLET* # H-018 | BLEU-VIOLET* # H-019 | EURO ROUGE-ORANGE # H-021 |
| EURO ROSE # H-022 | EURO ROUGE-VIOLET # H-023 | EURO VIOLET # H-024 |
| EURO BLEU-VIOLET # H-025 | | |

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

## CONSEIL POUR L'UTILISATION DE LA POUDRE HYDROSOLUBLE

La Poudre Hydrosoluble est un colorant à haute concentration. Le bout d'un couteau recouvert de Poudre Hydrosoluble est suffisant pour colorer 1 litre de solution.

Les couleurs H-000 à H-014 sont conformes aux normes alimentaires de Santé Canada, de la US FDA et de la Commission européenne.

*Les couleurs H-015 à H-019 sont conformes aux normes alimentaire de Santé Canada et de la US FDA. Pour l'Europe, utilisez les couleurs H-021 à H-025 qui sont conformes aux normes alimentaires de la Commission européenne.

# BEURRES DE CACAO COLORÉS

# COLLECTION ARTISTE

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

## CES BEURRES DE CACAO AUX COULEURS VIVES VOUS PERMETTRONT DE RÉALISER DE PETITS ET GRANDS CHEFS-D'ŒUVRE HAUTS EN COULEUR!

Les produits de la collection Artiste sont colorés avec des colorants liposolubles à 100 %. Nos beurres de cacao peuvent être utilisés dans un moule pour chocolat ou directement sur le chocolat moulé à l'aide d'un aérographe, d'un pinceau ou simplement avec les doigts.

## AVANTAGES

- Fini mat
- Offerts en plusieurs couleurs attrayantes
- Faciles d'utilisation
- Prétempérés
- Comestibles (voir les normes à la page suivante)

## COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

Le Beurre de cacao coloré se vend à l'état solide. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes, ce qui est, selon nous, la façon la plus simple! Chauffez la bouteille 10 secondes, brassez et chauffez de nouveau pendant 10 secondes. Poursuivez ainsi jusqu'à ce que la quantité nécessaire de beurre de cacao soit fondue. **Attention de ne pas surchauffer le beurre de cacao. Sa texture pourrait être affectée et ne donnera pas le résultat attendu ou pourrait même devenir inutilisable.**

## FORMULE

MATTE LIPOSOLUBLE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX SANS LACTOSE SANS GLUTEN VÉGANE 100 % COMESTIBLE

## OFFERTS EN FORMATS DE 56g, 225g ET 1kg.

# BEURRES DE CACAO COLORÉS
# COLLECTION ARTISTE

Conformes aux normes alimentaires de la US FDA et aux normes alimentaires canadiennes de Santé Canada.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| BLANC NEIGE # BC-000 | JAUNE ENSOLEILLÉ # BC-001 | ORANGE COUCHER DE SOLEIL # BC-002 | ROUGE SANGRIA # BC-003 | ROUGE PASSION # BC-004 | ORANGE BRÛLÉ # BC-005 |
| ORANGE MANDARINE # BC-006 | BLEU OCÉAN # BC-007 | BLEU POUDRE* # BC-008 | BLEU NUIT # BC-009 | BEIGE AMANDE # BC-010 | BRUN NOISETTE # BC-011 |
| BRUN EXPRESSO # BC-012 | NOIR PIRATE # BC-013 | VERT LIME # BC-014 | VERT MENTHE # BC-015 | VERT FORÊT # BC-016 | ROSE SABLE # BC-017 |
| ROSE BONBON* # BC-018 | MAUVE ORCHIDÉE* # BC-019 | MAUVE LILAS* # BC-020 | GRIS NUAGE # BC-021 | BRUN CHOCOLAT # BC-022 | ORANGE CORAIL* # BC-023 |
| BRUN TOSCANE # BC-024 | VERT TROPICAL # BC-025 | FUCHSIA* # BC-026 | ROUGE CARDINAL # BC-027 | BLEU TIFFANY # BC-028 | NON COLORÉ # BC-099 |

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

* Les couleurs Bleu Poudre, Rose Bonbon, Mauve Orchidée, Mauve Lilas, Orange Corail et Fuchsia contiennent du R3 (E127). Elles ne sont pas conformes aux normes alimentaires de la Commission européenne et doivent être utilisées comme décorations seulement.

# BEURRES DE CACAO COLORÉS

# COLLECTION PIERRES PRÉCIEUSES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

## CES BEURRES DE CACAO AUX COULEURS VIVES APPORTERONT UNE TOUCHE DE BRILLANCE À VOS CRÉATIONS!

La collection Pierres précieuses est colorée à l'aide de colorants liposolubles en combinaison avec des poudres lustrées. Nos beurres de cacao peuvent être utilisés dans un moule pour chocolat ou directement sur le chocolat moulé à l'aide d'un aérographe, d'un pinceau ou simplement avec les doigts.

## AVANTAGES

- Fini brillant
- Offerts en plusieurs couleurs attrayantes
- Faciles d'utilisation
- Prétempérés
- Comestibles (voir les normes à la page suivante)

## COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

Le Beurre de cacao coloré se vend à l'état solide. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes, ce qui est, selon nous, la façon la plus simple! Chauffez la bouteille 10 secondes, brassez et chauffez de nouveau pendant 10 secondes. Poursuivez ainsi jusqu'à ce que la quantité nécessaire de beurre de cacao soit fondue. **Attention de ne pas surchauffer le beurre de cacao. Sa texture pourrait être affectée et ne donnera pas le résultat attendu ou pourrait même devenir inutilisable.**

## OFFERTS EN FORMATS DE 56g, 225g ET 1kg.

## FORMULE

LUSTRÉE · PERLÉE · LIPOSOLUBLE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX · SANS LACTOSE · SANS GLUTEN · VÉGANE · 100 % COMESTIBLE

# BEURRES DE CACAO COLORÉS

## COLLECTION
## PIERRES PRÉCIEUSES

Conformes aux normes alimentaires de la US FDA et aux normes alimentaires canadiennes de Santé Canada.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ZIRCON BLANC # BG-001 | CHRYSO-BÉRYL JAUNE # BG-002 | AMBRE-CITRINE ORANGE # BG-003 | GRENAT ORANGE # BG-004 | CORNALINE ROUGE-ORANGE # BG-005 | RUBIS ROUGE # BG-006 |
| GRENAT ROUGE # BG-007 | AMÉTHYSTE MAUVE # BG-008 | RHODOLITE VIOLETTE # BG-009 | SAPHIR BLEU # BG-010 | TOPAZE BLEUE # BG-011 | LAPIS BLEU # BG-012 |
| AIGUE-MARINE # BG-013 | TURQUOISE # BG-014 | SPHÈNE VERT # BG-015 | PÉRIDOT VERT # BG-016 | CRYSTAL VERT # BG-017 | ÉMERAUDE VERTE # BG-018 |
| SPINELLE ROSE # BG-019 | QUARTZ ROSE # BG-020 | AXINITE BRUNE # BG-022 | MÉLANITE NOIRE # BG-023 | OR # BG-024 | OR ANTIQUE # BG-025 |
| ARGENT # BG-026 | PLATINE # BG-027 | PIERRE DE LUNE # BG-028 | BRONZE # BG-029 | CUIVRE # BG-030 | FUCHSIA TOURMALINE # BG-031 |
| AMBRE # BG-032 | VERT DORÉ LUSTRÉ # BG-033 | AUBERGINE CLAIRE LUSTRÉE # BG-034 | CARAMEL SATINÉ # BG-035 | APATITE TURQUOISE # BG-036 | |

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

* Les couleurs Améthyste Mauve, Spinelle Rose, Fuchsia Tourmaline et Aubergine Claire Lustrée contiennent du R3 (E127). Elles ne sont pas conformes aux normes alimentaires de la Commission européenne et doivent être utilisées comme décorations seulement.

# BEURRES DE CACAO COLORÉS

# COLLECTION PIERRES PRÉCIEUSES PERLÉES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

## CES BEURRES DE CACAO APPORTENT DE SUBTILS REFLETS DE COULEUR TOUT EN DONNANT UNE TOUCHE DE BRILLANCE À VOS CRÉATIONS!

La collection Pierres précieuses perlées contient seulement des poudres lustrées sans colorant, permettant de doux reflets de couleur. Nos beurres de cacao peuvent être utilisés dans un moule pour chocolat ou directement sur le chocolat moulé à l'aide d'un aérographe, d'un pinceau ou simplement avec les doigts.

## AVANTAGES

- Fini perlé
- Subtils reflets de couleur
- Faciles d'utilisation
- Prétempérés
- Comestibles (voir les normes plus bas)

## COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

Le Beurre de cacao coloré se vend à l'état solide. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes, ce qui est, selon nous, la façon la plus simple! Chauffez la bouteille 10 secondes, brassez et chauffez de nouveau pendant 10 secondes. Poursuivez ainsi jusqu'à ce que la quantité nécessaire de beurre de cacao soit fondue. **Attention de ne pas surchauffer le beurre de cacao. Sa texture pourrait être affectée et ne donnera pas le résultat attendu ou pourrait même devenir inutilisable.**

## OFFERTS EN FORMATS DE 56 g, 225 g ET 1 kg.

ORANGE PERLÉ # BP-001

ROUGE PERLÉ # BP-002

BLEU PERLÉ # BP-003

VERT PERLÉ # BP-004

VIOLET PERLÉ # BP-005

ARGENT PERLÉ # BP-006


OR PERLÉ # BP-007

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

Conformes aux normes alimentaires américaines FDA et aux normes alimentaires canadiennes de Santé Canada.

## FORMULE

LUSTRÉE

PERLÉE

LIPOSOLUBLE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX

SANS LACTOSE

SANS GLUTEN

VÉGANE

100 % COMESTIBLE

ROXY & RICH

– COLORANTS –

# COLORANTS ALIMENTAIRES

# NATURELS

COLORANTS

# POUDRES LIPOSOLUBLES NATURELLES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

## CES POUDRES LIPOSOLUBLES PERMETTENT UNE COLORATION INSTANTANÉE ET 100% NATURELLE. IDÉALE POUR TRAVAILLER LES PRODUITS À BASE D'HUILE COMME LE CHOCOLAT, LA CRÈME AU BEURRE ET PLUS ENCORE!

Elles sont 100% naturelles et fabriquées à partir d'extraits végétaux naturels encapsulés dans un concentré de protéines de riz**. 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

- 100% Naturelles provenant de sources végétales**
- Fini mat
- Coloration instantanée
- Consistence inchangée
- Coloration limitant la migration des couleurs

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

- **BLANC NATUREL # PN-000
- JAUNE NATUREL # PN-001
- ORANGE NATUREL # PN-002
- FUCHSIA ROUGE NATUREL # PN-003
- MAUVE NATUREL # PN-004
- BLEU NATUREL # PN-005
- BLEU NUIT NATUREL # PN-006
- *VERT CHLORO-PHYLLE NATUREL # PN-007
- VERT NATUREL # PN-008
- BRUN NATUREL # PN-009

## FORMULE

MATTE

LIPOSOLUBLE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX

SANS LACTOSE

SANS GLUTEN

VÉGANE

100 % COMESTIBLE

100 % NATUREL

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

* Canada / États-Unis: Utilisez le PN-008 Vert Naturel en confiserie et non le PN-007 Vert Chlorophylle Naturel car ce dernier est limité à certaines utilisations alimentaires.
** À l'exception du PN-000 Blanc Naturel qui est 100% naturel de source minérale.

# BEURRES DE CACAO COLORÉS

# COLLECTION NATURELLE

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

## FAITS AVEC DES COLORANTS 100% NATURELS, CES BEURRES DE CACAO AUX COULEURS ÉCLATANTES DONNERONT VIE À TOUTES VOS IDÉES HAUTES EN COULEUR!

Les beurres de cacao de la collection Naturelle sont créés avec des colorants liposolubles naturels à 100% de sources végétales**. Nos beurres de cacao peuvent être utilisés dans un moule pour chocolat ou directement sur le chocolat moulé à l'aide d'un aérographe, d'un pinceau ou simplement avec les doigts.

## AVANTAGES

- 100% Naturels provenant de sources végétales**
- Fini mat
- Offerts en plusieurs couleurs attrayantes
- Faciles d'utilisation
- Prétempérés
- Comestibles*

## COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

Le Beurre de cacao coloré se vend à l'état solide. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes, ce qui est, selon nous, la façon la plus simple! Chauffez la bouteille 10 secondes, brassez et chauffez de nouveau pendant 10 secondes. Poursuivez ainsi jusqu'à ce que la quantité nécessaire de beurre de cacao soit fondue. **Attention de ne pas surchauffer le beurre de cacao. Sa texture pourrait être affectée et ne donnera pas le résultat attendu ou pourrait même devenir inutilisable.**

## OFFERTS EN FORMATS DE 56 g, 225 g ET 1 kg.

- **BLANC NATUREL # BN-000
- JAUNE NATUREL #BN-001
- ORANGE NATUREL #BN-002
- FUCHSIA ROUGE NATUREL #BN-003
- MAUVE NATUREL #BN-004
- BLEU NATUREL #BN-005
- BLEU NUIT NATUREL #BN-006
- *VERT CHLORO-PHYLLE NATUREL #BN-007
- VERT NATUREL #BN-008
- BRUN NATUREL #BN-009

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER

## FORMULE

MATTE

LIPOSOLUBLE

## CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX

SANS LACTOSE

SANS GLUTEN

VÉGANE

100 % COMESTIBLE

100 % NATUREL

* Canada / États-Unis: Utilisez le BN-008 Vert Naturel en confiserie et non le BN-007 Vert Chlorophylle Naturel car ce dernier est limité à certaines utilisations alimentaires.
** À l'exception du BN-000 Blanc Naturel qui est 100% naturel de source minérale.

ROXY & RICH

– COLORANTS –

# COLORANTS ALIMENTAIRES POUR

# BOISSONS ALCOOLISÉES

# POUDRES
## BRILLANTES POUR COCKTAIL
# SPIRDUST®

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

**NOUVEAU!**

### SPIRDUST®! UNE POUDRE BRILLANTE QUI FAIT SCINTILLER VOS BOISSONS ALCOOLISÉES PRÉFÉRÉES!

Facile à utiliser, SPIRDUST® est un colorant alimentaire brillant spécialement conçu pour agrémenter vos cocktails, bières, vins et autres boissons alcoolisées. Saupoudrer un peu de SPIRDUST® directement dans votre verre de boisson et remuez ou ajoutez-le dans vos bases à cocktails et sirops. Disponible en 17 couleurs et 3 différents formats.

### AVANTAGES

- 100% comestible
- Très efficace, 1.5g peut faire briller environ 45 verres
- Ne change pas le goût de votre boisson
- Ne colore pas les dents
- Combinaisons de couleurs infinies
- Idéal pour les restaurants, les bars, les événements spéciaux, les mariages, les barbecues, les terrasses ou les soirées entre amis
- Plaisir instantané!

### OFFERT EN FORMATS DE 1.5g, 25g ET 100g.

### CARACTÉRISTIQUES

SANS NOIX · SANS LACTOSE · SANS GLUTEN · VÉGAN · 100 % COMESTIBLE

| | | |
|---|---|---|
| ORIGINAL (ARGENT PERLÉ) # SPIR-001 | OR PERLÉ # SPIR-002 | ORANGE PERLÉ # SPIR-003 |
| ROUGE PERLÉ # SPIR-004 | BLEU PERLÉ # SPIR-005 | VERT PERLÉ # SPIR-006 |
| VIOLET PERLÉ # SPIR-007 | JAUNE # SPIR-008 | ORANGE # SPIR-009 |
| ROUGE # SPIR-010 | ROSE* # SPIR-011 | VERT # SPIR-012 |
| BLEU # SPIR-013 | BLEU INDIGO # SPIR-014 | VIOLET* # SPIR-015 |
| BRUN # SPIR-016 | NOIR # SPIR-017 | ROSE (EUROPE)* # SPIR-018 |
| VIOLET (EUROPE)* # SPIR-019 | | |

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

*Les couleurs SPIR-001 à SPIR-017 sont conformes aux normes alimentaires de Santé Canada et de la US FDA.
Toutes les couleurs sont conformes aux normes alimentaire de la Commission européenne excepté le Rose(SPIR-011) et Violet(SPIR-015) qui contiennent du R3 (E127). Pour l'Europe, utilisez le Rose(Europe) (SPIR-018) et le Violet(Europe) (SPIR-019).