

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 pâlisent est causée par les rayons UV sur les colorants. Tous les colorants pâleront 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 pâlisent plus rapidement sous les rayons UV. Si vous obtenez des couleurs qui pâlisent 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

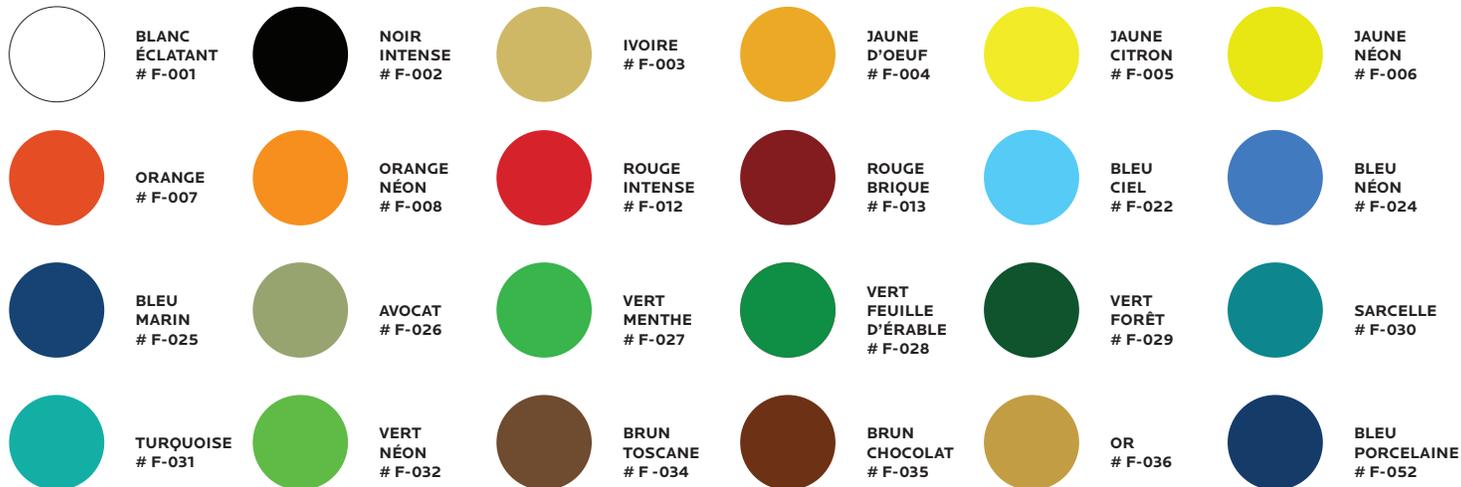


COLORANTS

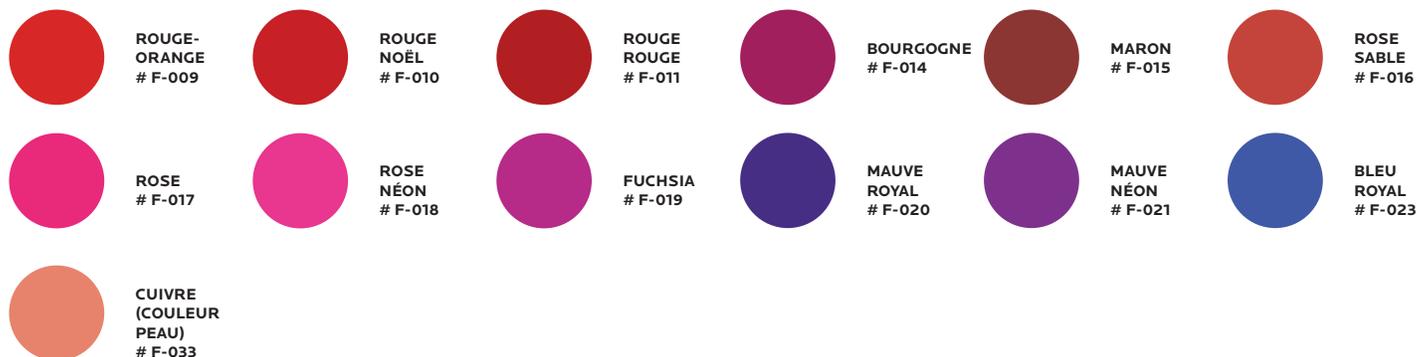
POUDRES

FONDUST®

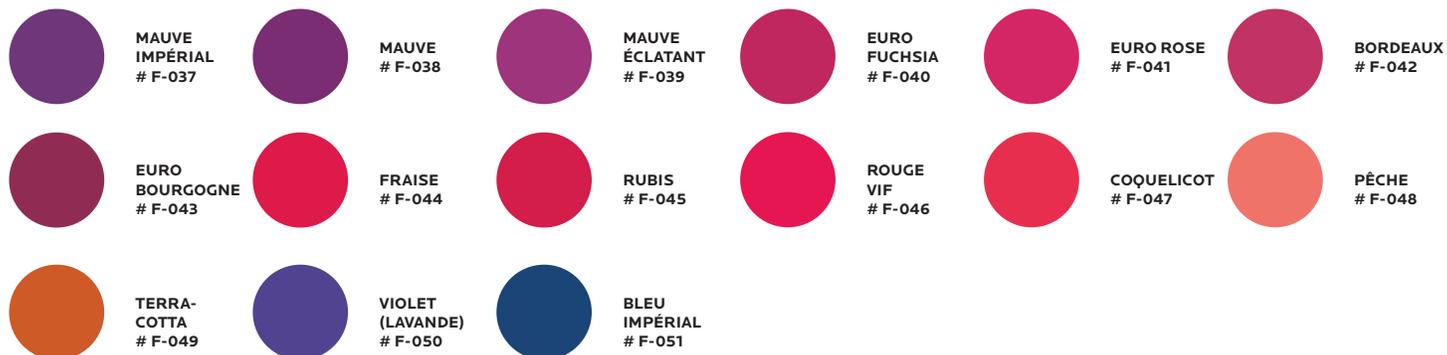
RENCONTRENT LES NORMES ALIMENTAIRES DE **SANTÉ CANADA**, DE LA **FDA (ÉTATS-UNIS)** ET DE LA **COMMISSION EUROPÉENNE**:



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



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



ROXY & RICH

– COLORANTS –

Comment utiliser le FONDUST®

WWW.ROXYANDRICH.COM

Étape 1 PETITE QUANTITÉ



Ouvrir le pot au-dessus, d'un papier (essuie-tout) ou d'un plat. Tremper la quantité de fondant désirée dans le pot de Fondust®.

Étape 2



Pétrir au-dessus du papier ou d'un plat 1-2 minutes.

Admirer le résultat.



Étape 1 GRANDE QUANTITÉ



Ouvrir le pot au-dessus, d'un papier (essuie-tout) ou d'un plat. Mettre le fondant dans le plat. Ajouter la quantité désirée de Fondust® (max 3g/0.9kg ou 0.1oz/2 lb).

Étape 2



Pétrir délicatement dans le plat jusqu'à ce que la poudre soit bien mélangée au fondant. Pétrir 2-3 minutes

Admirer le résultat.



Avec le FONDUST® vous obtiendrez des couleurs très foncées et des couleurs vives très facilement, il n'ajoute pas de goût amer et ne change pas la texture du produit que vous colorez. FONDUST® peut colorer le fondant, le pastillage, la pâte d'amande, le glaçage royal, la crème au beurre, le mélange à gâteau, les macarons, le gel décoratif, les bonbons, le sucre tiré soufflé, etc... tout sauf le chocolat.

* Si votre crème au beurre ne contient pas d'eau, ajouter 2-3 goûtes d'eau dans votre recette afin que le Fondust® puisse agir efficacement.

NOTE: Faire attention de pas répandre le colorant au-delà de la surface de travail, car il s'agit d'un colorant très concentré.

Les fondants contenant du dioxyde de titane (couleur blanche) nécessiteront davantage de Fondust® afin d'obtenir les couleurs foncées. Les fondants contenant un agent de conservation acide pourraient accélérer le pâlisement de certaines couleurs.

Suivez-nous sur



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 60 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 à la page suivante)

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



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

* 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

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

COLORANTS

POUDRES

ÉTINCELANTES HYBRIDES

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

FINES PAILLETLES 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 60 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

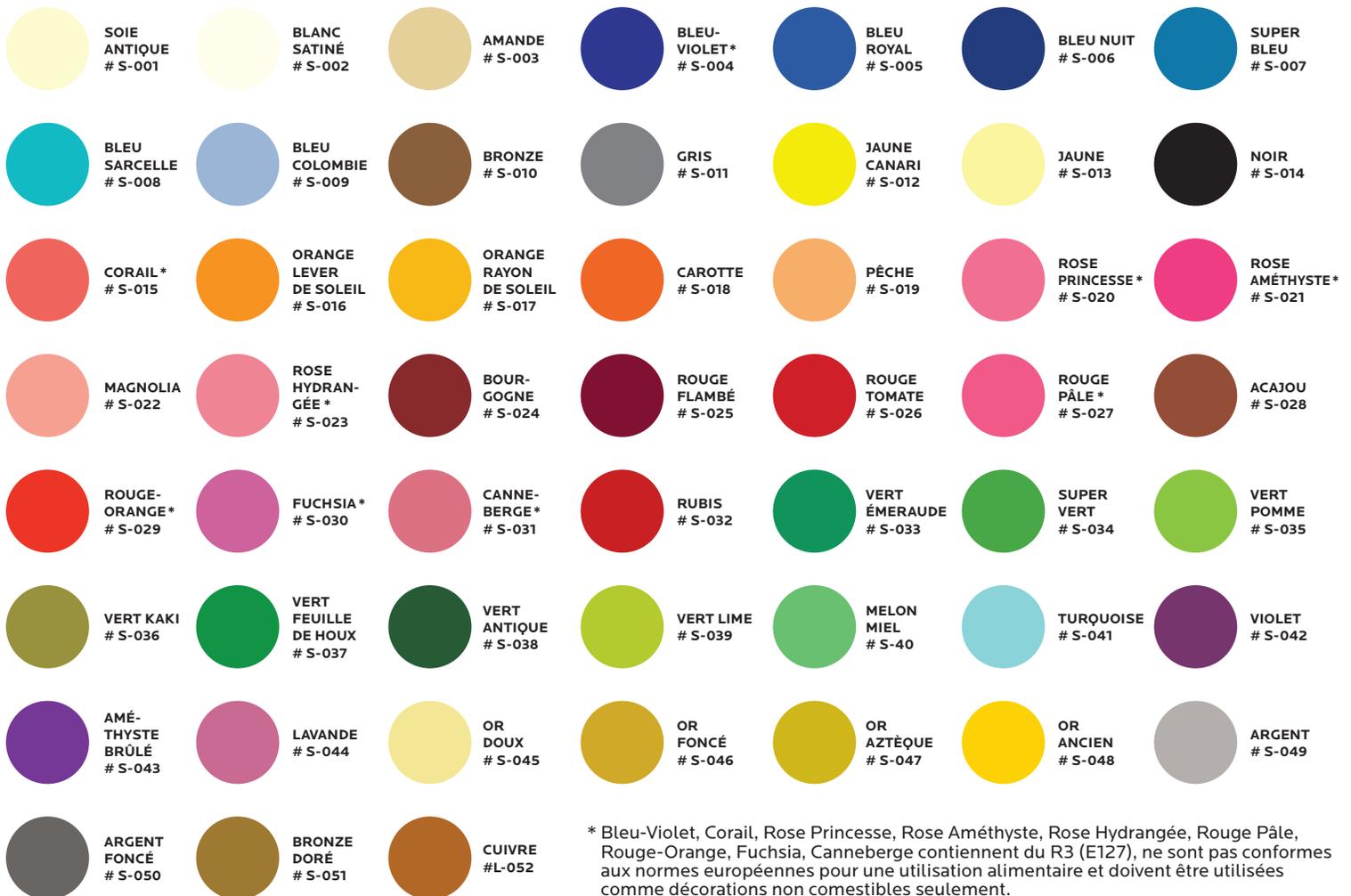


COLORANTS

POUDRES

ÉTINCELANTES HYBRIDES

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



* 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



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.



FORMULE



ÉTINCELANTE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE



100 % COMESTIBLE



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

* 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.



LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



2 DIFFÉRENTES FORMULES

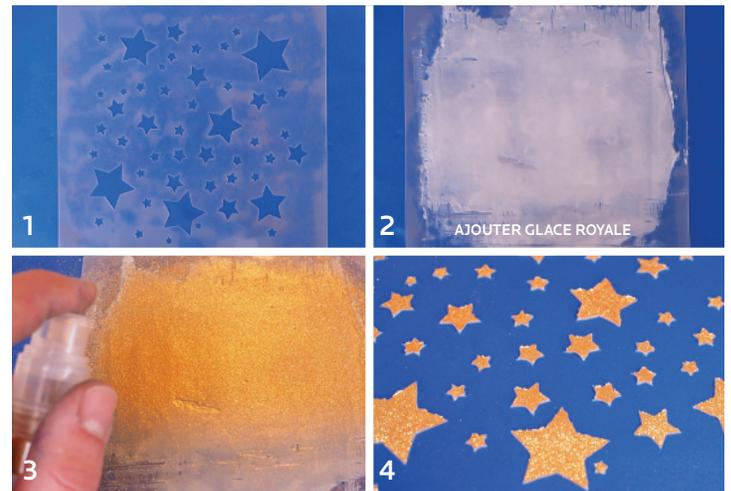


CARACTÉRISTIQUES



(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



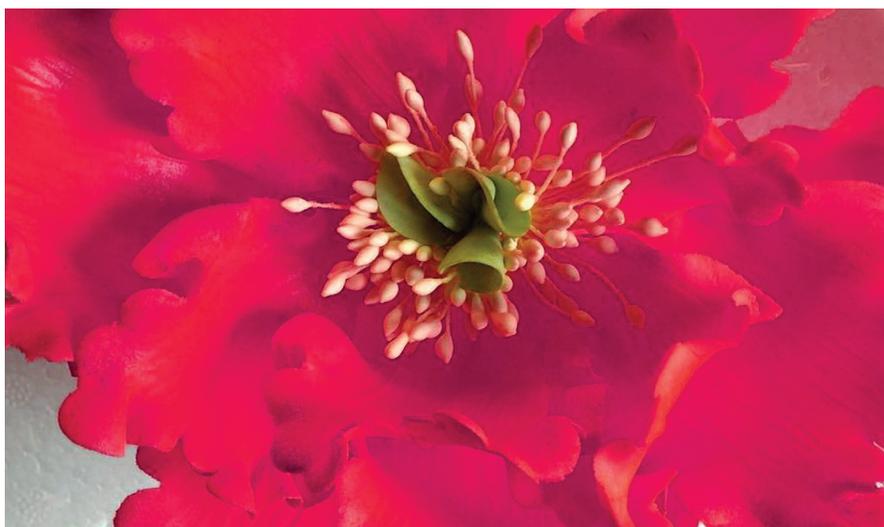
SANS GLUTEN



VÉGANE



100 % COMESTIBLE



HYBRIDES POUR PÉTALES

 NOIR # T-001	 BLANC # T-002	 BOUTON D'OR # T-003	 FORSYTHIA # T-004	 TOURNESOL # T-005	 MAÏS DOUX # T-006	 CARAMEL # T-007
 SAFRAN # T-008	 CHEVEUX DE MAÏS # T-009	 MOUTARDE # T-010	 TEINT DE PÊCHE # T-011	 CANTALOUPE # T-012	 ORANGE VIF # T-013	 MELON MIEL # T-014
 CITRINE # T-015	 CITRONNELLE # T-016	 OLIVE # T-017	 KAKI # T-018	 CÉLERI # T-019	 MENTHE # T-020	 VERT GAZON # T-021
 THÉ VERT # T-022	 ÉPINETTE # T-023	 VERT FORÊT # T-024	 VERT CÉLADON # T-025	 SAUGE # T-026	 VERT FEUILLE DE ROSE # T-027	 GRIS TOURTERELLE # T-028
 HÛÎTRE # T-029	 CAPPUCCINO # T-030	 CACAO # T-031	 CHAMPIGNON # T-032	 VERT MOUSSE # T-033	 OLIVE FONCÉ # T-034	 THÉ CHAI # T-035
 NOIX DE MUSCADE # T-036	 CHÂTAIGNE # T-037	 CAFÉ LATTE # T-038	 AMANDE GRILLÉE # T-039	 TIRE # T-040	 ROSE POUDRE # T-041	 CORAIL # T-042
 ORANGE SANGUINE # T-043	 ROUGE D'AUTOMNE # T-044	 COULEUR PEAU # T-045	 TERRACOTTA # T-046	 ROUGE CORNALINE # T-047	 SÉQUOIA # T-048	 BORDEAUX # T-049
 BLEU CIEL # T-050	 CYAN # T-051	 ASTER BLEU # T-052	 BLEU ROYAL # T-053	 AIGUE-MARINE # T-054	 TURQUOISE # T-055	 SARCELLE # T-056
 BLEU POUDRE # T-057	 BLEU HYDRANGÉE # T-058	 BLEU PORCELAINÉ # T-059	 BLEU MARIN # T-060	 ROSE BÉBÉ # T-061	 ROSE COSMOS # T-062	 TEINT ROSÉ # T-063
 ROSE PRINCESSE # T-064	 ROSE CERISIER # T-065	 FRAISE # T-066	 ROSES ROUGES # T-067	 ROUGE NAVAJO # T-068	 ORCHIDÉE VIOLACÉE # T-069	 FUCHSIA # T-070
 ROSE ANCIEN # T-071	 AUBERGINE # T-072	 ORCHIDÉE ROSÉE # T-073	 VIOLET # T-074	 PRUNE # T-075	 BRUME DE LILAS # T-076	 BRUYÈRE MAUVE # T-077
 LAVANDE # T-078	 BLEU-VIOLET # T-079	 WISTERIA # T-080	 PERVENCHE # T-081	 DELPHINIUM # T-082	 MAUVE ROYAL # T-083	 IRIS VIOLET # T-084
 BLEU AMÉTHYSTE # T-085	 BLEU NUIT # T-086	 ORANGE CREAMSICLE # T-087	 ORANGE FLAMME # T-088	 ÉRABLE D'AUTOMNE # T-089	 SIENNE # T-090	 ARÔME DE LAVANDE # T-091
 ESSENCE DE LAVANDE # T-092	 AMÉTHYSTE # T-093	 MAUVE IMPÉRIAL # T-094	 PÉTUNIA # T-095	 MÛRE # T-096	 ABRICOT # T-097	 SAUMON # T-098
 TOMATE CERISE # T-099	 DOUCE LAVANDE # T-100	 LAVANDE ROSE # T-101	 LILAS FRANÇAIS # T-102	 ORCHIDÉE FONCÉ # T-103	 MAUVE FUCHSIA # T-104	 OMBRE DE ROSE # T-105
 CRÈME À LA FRAISE # T-106	 CHARME DE ROSE # T-107	 ROUGE BRIQUE # T-108	 BARBE À PAPA # T-109	 ROSE BONBON # T-110	 ROSE TORRIDE # T-111	 ROSE FONCÉ # T-112
 MELON D'EAU # T-113	 RUBIS # T-114	 ROUGE IMPÉRIAL # T-115				

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-B11) 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 être 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.



LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



FORMULE



MATTE



HYDROSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE



100 % COMESTIBLE

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.

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



FORMULE



MATTE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE



100 % COMESTIBLE



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		SPHÈRE 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.



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

NOUVEAU!

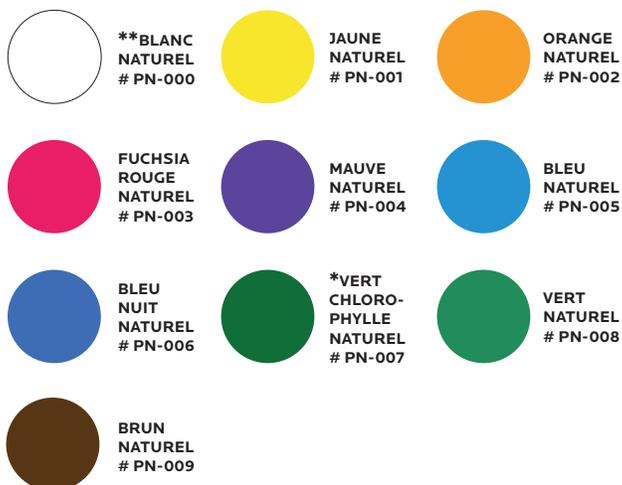
CES POUDRES LIPOSOLUBLES PERMETTENT UNE COLORATION INSTANTANÉE ET 100% NATURELLE. IDÉALE POUR TRAVAILLER LES PRODUITS À BASE D'HUILE COMME LE CHOCOLAT, LA CRÈME AU BEURRE ET PLUS ENCORE!

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
- Consistance inchangée
- Coloration 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



100 %
NATUREL

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

* Europe: PN-007 Vert Chlorophylle Naturel: Rencontre les normes alimentaires européennes.
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

NOUVEAU!

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*

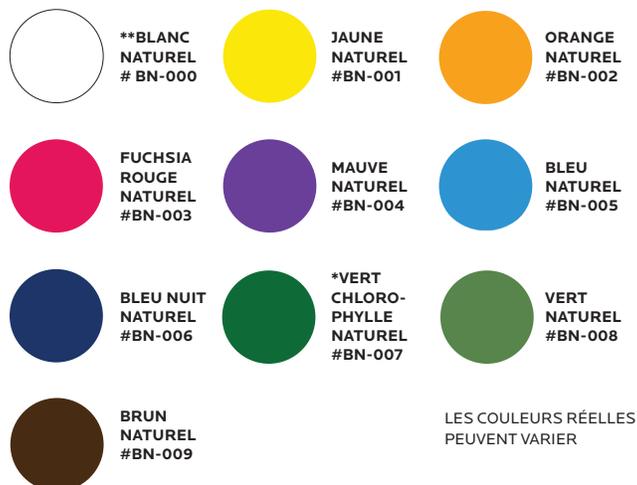
COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

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.



* Europe: BN-007 Vert Chlorophylle Naturel: Rencontre les normes alimentaires européennes.
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 —

ROXYANDRICH.COM



FORMULE



MATTE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE



100 %
COMESTIBLE



100 %
NATUREL

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.



LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



Ajoutez.



Remuez.



Brillez.

CARACTÉRISTIQUES



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGAN



100% COMESTIBLE



*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).

