

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*

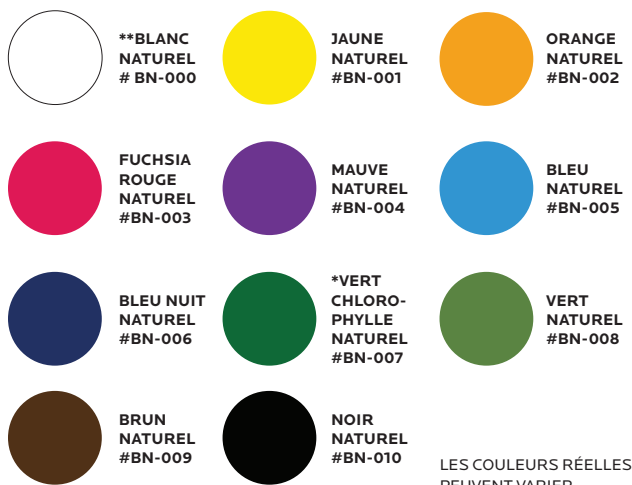
COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

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.



* 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.



FORMULE



MATTE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE



100 %
COMESTIBLE



100 %
NATUREL



CRÉDIT: VIVA LA BUTTERCREAM