

ROXY & RICH
— COLORANTS —

COLORANTS ALIMENTAIRES

.....
CATALOGUE DE PRODUITS

MAI 2023
V.3

L'HISTOIRE DERRIÈRE NOS COLORANTS ALIMENTAIRES

Toute petite, Roxane s'amuse à faire des sucres d'orge avec sa mère et tous ses amis à l'école en raffolent. Un succès instantané! Déjà, elle s'amuse à mélanger les couleurs pour obtenir de nouvelles teintes de colorants qui rendent ses sucreries irrésistibles.

Enfant, Richard manie ustensiles et chaudrons avec talent et passion. Il mélange, concocte et aspire à devenir chef cuisinier. Plusieurs années plus tard, Roxane et Richard s'unissent pour créer un univers éblouissant de couleurs, mettant en scène des colorants alimentaires innovants et inspirants.

C'est alors qu'ils fondent Roxy & Rich.

La première année est consacrée au développement des procédés, afin d'offrir des chocolats colorés de haute qualité. Les beurres de cacao utilisés dans ces procédés sont présentés à un distributeur local et instantanément ils réussissent à réaliser leur première vente de colorants! Plusieurs nouvelles gammes de colorants alimentaires s'ajoutent ensuite au fil des ans.

Grâce à la recherche constante et au développement de nouveaux produits reflétant les tendances actuelles en pâtisserie, Roxy & Rich se positionne aujourd'hui comme un leader incontesté dans son domaine. De l'amateur au professionnel, tous sont conquis par la grande variété de couleurs éclatantes, les finis uniques et la performance exceptionnelle des produits. Que ce soit pour la décoration de gâteaux, la fabrication de chocolats ou la réalisation de pâtisseries, les colorants 100% comestibles de Roxy & Rich sont devenus des indispensables.

Le futur s'annonce tout aussi éblouissant avec l'arrivée d'une multitude de nouveautés. Roxy & Rich vous propose un voyage dans un univers de couleurs, de brillance et de raffinement où les seules limites sont celles de votre imagination...



TABLE DES MATIÈRES

QUEL PRODUIT CHOISIR?	4
FONDUST®	6
POUDRES HYDROSOLUBLES	10
POUDRES LIPOSOLUBLES	12
POUDRE BLANCHISSANTE MULTI-USAGE	14
AGENT BLANCHISSANT POUR CRÈME AU BEURRE	15
POUDRES LUSTRÉES HYBRIDES	16
POUDRES ÉTINCELANTES HYBRIDES	19
POUDRES ÉTINCELANTES & HIGHLIGHTER EN POMPE	23
POUDRES HIGHLIGHTER	25
POUDRES HIGHLIGHTER MULTI-EFFETS	27
POUDRES SATINÉES	28
POUDRES HYBRIDES POUR PÉTALES	29
BEURRES DE CACAO COLORÉS	
COLLECTION ARTISTE	34
COLLECTION PIERRES PRÉCIEUSES	37
COLLECTION PIERRES PRÉCIEUSES PERLÉES	41
CHOCOLAT COULANT (CAKE DRIP)	42
COLLECTIONS NATURELLES	
POUDRES LIPOSOLUBLES	48
BEURRES DE CACAO COLORÉS	49
SPIRDUST®	52

QUEL PRODUIT CHOISIR?

	Poudres à incorporer pour la coloration		
	FONDUST®	Hydrosoluble	Liposoluble & Liposoluble Naturel
Fondant (pâte à sucre)	Meilleur	Non	Bon
Gumpaste	Meilleur	Non	Bon
Pâte d'amande	Meilleur	Non	Bon
Glace royale	Meilleur	Bon	Bon
Crème au beurre	Bon	Non	Meilleur
Mélange à gâteau	Meilleur	Bon	Bon
Pâte à beigne	Meilleur	Bon	Bon
Sur les beignes	Non	Non	Non
Macarons	Meilleur	Bon	Bon
Bonbons / Isomalt	Meilleur	Meilleur	Bon
Pâte à biscuit	Meilleur	Non	Bon
Crème glacée	Meilleur	Bon	Bon
Créations en sucre	Meilleur	Meilleur	Bon
Chocolat	Non	Non	Meilleur



Scanner ce code QR pour avoir plus d'informations
sur l'utilisation des produits

WWW.ROXYANDRICH.COM

Poudres de finition

Poudres lustrées & étincelantes hybrides	Poudres Highlighter	Poudres hybrides pour pétales	Poudres étincelantes & Highlighter en pompe
Meilleur	Meilleur	Meilleur	Bon
Meilleur	Meilleur	Meilleur	Bon
Meilleur	Meilleur	Meilleur	Bon
Meilleur	Meilleur	Meilleur	Meilleur
Bon	Bon	Bon	Meilleur
Non	Non	Non	Non
Non	Non	Non	Non
Bon	Bon	Bon	Meilleur
Meilleur	Meilleur	Meilleur	Meilleur
Meilleur	Meilleur	Non	Bon
Non	Non	Non	Non
Bon	Bon	Non	Meilleur
Meilleur	Meilleur	Meilleur	Meilleur
Meilleur	Meilleur	Bon	Bon

Touche de finition

Chocolat coulant (Cake Drip)	Beurre de cacao coloré
Meilleur	Bon
Meilleur	Bon
Meilleur	Bon
Non	Non
Meilleur	Non
Non	Non
Non	Non
Meilleur	Non
Non	Non
Non	Non
Non	Non
Meilleur	Non
Non	Non
Non	Meilleur

Utilisation au pinceau
(à sec ou en peinture)

COLORANTS

POUDRES

FONDUST®



ROXY & RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

FONDUST® EST UN COLORANT GÉNIAL POUR TOUT PÂTISSIER!

Facile à utiliser, FONDUST® est un colorant alimentaire spécialement conçu pour colorer les aliments ayant une teneur extrêmement faible en eau. Il colore 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, les créations en sucre (pendant ou après la cuisson)... pratiquement tout, sauf le chocolat pur. La gamme contient 50 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 8-9)

OFFERTES EN FORMATS* DE 4 g, 12 g ET 50 g.

*Format plus grand disponible sur demande.

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. 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



KASHER



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE



100% COMESTIBLE



COMMENT UTILISER LE FONDUST® ?

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

FONDUST® VOUS PERMET DE CRÉER DES COULEURS TRÈS FONCÉES, INTENSES ET VIBRANTES EN QUELQUES MINUTES. IL NE MODIFIE NI LA TEXTURE ET NI LE GOÛT DU PRODUIT QUE VOUS DÉSIREZ COLORER.

FONDUST® est un produit unique conçu pour colorer absolument tout ce qui contient même la plus petite quantité d'eau. C'est un colorant alimentaire hautement concentré pour tous vos besoins, excepté le chocolat pur. Vous trouverez ici quelques astuces d'utilisation selon votre type d'application:

DANS DU FONDANT

1. Placez le fondant dans un bol. Ajoutez la quantité désirée de FONDUST® (la portion maximale suggérée de colorant est de 1 à 3 g pour chaque kilo).
2. Pétrissez doucement dans le bol de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la poudre soit bien mélangée. Vous pouvez appliquer votre fondant tout de suite.
3. Pour une teinte plus foncée, comme un rouge très intense ou un noir très foncé, il vous faudra ajouter plus de poudre que les autres couleurs. Si votre fondant contient du dioxyde de titane (pigment blanc), il se peut aussi que vous ayez besoin de plus de FONDUST® pour atteindre l'intensité de la couleur recherchée.

DANS DE LA GLACE ROYALE

1. Vous aurez besoin jusqu'à 4g de FONDUST® pour colorer 1 kg de glace royale.
2. Ajoutez FONDUST® à votre glaçage royal.
3. Laissez reposer 5 à 10 minutes pour que la couleur se développe complètement, puis mélanger à nouveau.

DANS DE LA CRÈME AU BEURRE

1. Ajoutez peu à peu FONDUST® à votre crème au beurre (française, suisse ou italienne).
2. Mélangez bien.
3. Laissez reposer 5 à 10 minutes pour que la couleur se développe complètement, puis mélanger à nouveau.

CONSEILS PROFESSIONNELS

• Lors de la coloration avec FONDUST®, nous vous conseillons de toujours faire attention à ne pas disperser la poudre hors de votre zone de travail. Posez simplement quelques feuilles d'essuie-tout pour contrôler la poudre qui pourrait s'égarer lorsque que vous ouvrez le pot et que vous travaillez. L'ajout d'un morceau de papier parchemin vous permettrait de renvoyer toute poudre égarée dans le récipient pour une utilisation ultérieure.

• Le processus de coloration avec FONDUST® est nettement différent du processus d'utilisation d'autres colorants. Au début, le FONDUST® disparaît pratiquement dans le fondant sans répandre le colorant autour. Pétrissez simplement le fondant pendant quelques instants, des traits de couleur commenceront à apparaître dans un motif marbré à mesure que le colorant se dispersera uniformément dans le fondant. Après seulement quelques minutes, la couleur atteindra sa saturation complète, même avec des couleurs extrêmement intenses telles que le noir, le violet et le rouge.

• Ajoutez 1 ou 2 gouttes d'eau à votre mélange de glace royale ou de crème au beurre, afin d'activer FONDUST® et de saturer pleinement votre crème au beurre, glaçage royal, meringue, etc. sans changer la texture de votre mélange.

• La spécialité de FONDUST® en fait le compagnon idéal pour mélanger dans presque tout. Cependant, veuillez noter qu'il ne doit pas être utilisé pour peindre sur du fondant ou des biscuits. C'est l'hyper-pigmentation qui fait qu'il doit être pré-activé dans les aliments pour éviter de colorer vos dents ou votre bouche.



COLORANTS

POUDRES

FONDUST®



ROXY & RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
F-001	BLANC ÉCLATANT		X	X		X	X	
F-002	NOIR INTENSE		X	X	X	X	X	X
F-003	IVOIRE		X	X	X	X	X	X
F-004	JAUNE D'OEUF		X	X	X	X	X	X
F-005	JAUNE CITRON		X	X	X	X	X	X
F-006	JAUNE NÉON		X	X	X	X	X	X
F-007	ORANGE		X	X	X	X	X	X
F-008	ORANGE NÉON		X	X	X	X	X	X
F-009	ROUGE-ORANGE		X	X				
F-012	ROUGE INTENSE		X	X	X	X	X	X
F-013	ROUGE BRIQUE		X	X	X	X	X	X
F-014	BOURGOGNE		X	X				
F-015	MARON		X	X				
F-016	ROSE SABLE		X	X				
F-017	ROSE		X	X				
F-018	ROSE NÉON		X	X				
F-019	FUCHSIA		X	X				
F-020	MAUVE ROYAL		X	X				
F-021	MAUVE NÉON		X	X				
F-022	BLEU CIEL		X	X	X	X	X	X
F-023	BLEU ROYAL		X	X				
F-024	BLEU NÉON		X	X	X	X	X	X
F-025	BLEU MARIN		X	X	X	X	X	X
F-026	AVOCAT		X	X	X	X	X	X
F-027	VERT MENTHE		X	X	X	X	X	X
F-028	VERT FEUILLE D'ÉRABLE		X	X	X	X	X	X
F-029	VERT FORÊT		X	X	X	X	X	X
F-030	SARCELLE		X	X	X	X	X	X
F-031	TURQUOISE		X	X	X	X	X	X
F-032	VERT NÉON		X	X	X	X	X	X
F-033	CUIVRE (COULEUR PEAU)		X	X				
F-034	BRUN TOSCANE		X	X	X	X	X	X
F-035	BRUN CHOCOLAT		X	X	X	X	X	X
F-036	OR		X	X	X	X	X	X
F-037	MAUVE IMPÉRIAL				X	X	X	X

COLORANTS

POUDRES

FONDUST®



ROXY & RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
F-038	MAUVE				X	X	X	X
F-039	MAUVE ÉCLATANT				X	X	X	X
F-040	EURO FUCHSIA				X	X	X	
F-041	EURO ROSE				X	X	X	X
F-042	BORDEAUX				X	X	X	X
F-043	EURO BOURGOGNE				X	X	X	X
F-044	FRAISE				X	X	X	X
F-045	RUBIS				X	X	X	X
F-046	ROUGE VIF				X	X	X	
F-047	COQUELICOT				X	X	X	
F-048	PÊCHE				X	X	X	
F-049	TERRACOTTA		X	X	X	X	X	X
F-050	VIOLET (LAVANDE)				X	X	X	X
F-051	BLEU IMPÉRIAL				X	X	X	X
F-052	BLEU PORCELAINE		X	X	X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



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 la prochaine page)

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

*Format plus grand disponible sur demande.



FORMULE



MATTE



HYDROSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



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.



CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
H-000	BLANC		X	X		X	X	
H-001	JAUNE CITRON		X	X	X	X	X	X
H-002	ORANGE		X	X	X	X	X	X
H-003	ROUGE FRAISE		X	X	X	X	X	X
H-004	BLEU		X	X	X	X	X	X
H-005	BLEU ROYAL		X	X	X	X	X	X
H-006	NOIR		X	X	X	X	X	X
H-007	BRUN		X	X	X	X	X	X
H-008	BLEU LAGON		X	X	X	X	X	X
H-009	JAUNE-VERT		X	X	X	X	X	X
H-010	VERT POMME		X	X	X	X	X	X
H-011	VERT ROYAL		X	X	X	X	X	X
H-012	VERT FEUILLE		X	X	X	X	X	X
H-013	VERT KAKI		X	X	X	X	X	X
H-014	JAUNE-ORANGE		X	X	X	X	X	X
H-015	ROUGE-ORANGE		X	X				
H-016	ROSE		X	X				
H-017	ROUGE-VIOLET		X	X				
H-018	VIOLET		X	X				
H-019	BLEU-VIOLET		X	X				
H-021	EURO ROUGE-ORANGE				X	X	X	X
H-022	EURO ROSE				X	X	X	X
H-023	EURO ROUGE-VIOLET				X	X	X	X
H-024	EURO VIOLET				X	X	X	X
H-025	EURO BLEU-VIOLET				X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

COLORANTS

POUDRES

LIPOSOLUBLES

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

COLORANTS ALIMENTAIRES LIPOSOLUBLES POUR COLORER LES ALIMENTS À BASE DE MATIÈRES GRASSES.

Colorants alimentaires insolubles dans l'eau, ces poudres sont utilisées pour colorer les produits à base de matières grasses, 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 par dispersion limitant la migration des couleurs
- Comestibles (voir les normes plus bas)

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

*Format plus grand disponible sur demande.



FORMULE



MATTE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100%
COMESTIBLE

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
P-B00	BLANC		X	X		X	X	
P-B01	JAUNE		X	X	X	X	X	X
P-B02	ORANGE		X	X	X	X	X	X
P-B03	ROUGE		X	X	X	X	X	X
P-B04	ROSE		X	X				
P-B05	BLEU BRILLANT		X	X	X	X	X	X
P-B06	BLEU INDIGO		X	X	X	X	X	X
P-B07	VERT		X	X	X	X	X	X
P-B08	VERT PÂLE		X	X	X	X	X	X
P-B09	MAUVE		X	X				
P-B10	BRUN		X	X	X	X	X	X
P-B11	NOIR		X	X	X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



POUDRE BLANCHISSANTE MULTI-USAGE

ROXY&RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

AVEC CETTE POUDRE BLANCHISSANTE MULTI-USAGE, VOUS OBTIENDREZ UN FINI BLANC IVOIRE.

Cette poudre opacifiante répond aux normes alimentaires de la Commission Européenne concernant l'interdiction du dioxyde de titane (E171).

AVANTAGES

- Agent opacifiant
- Sans E171
- Facile d'utilisation
- Comestible

COMMENT L'UTILISER

Nous recommandons d'utiliser 5 à 10 grammes pour 100 grammes de mélange (appareil) pour réduire la transparence.

Si vous en utilisez plus que nos recommandations, votre mélange aura tendance à s'épaissir, et au lieu d'avoir une finition blanc ivoire, il se transformera en un blanc grisâtre.

OFFERTE EN FORMAT DE 80 g, 250 g, 800 g ET 5 kg.

FORMULE



MATTE



CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100 %
COMESTIBLE



AGENT BLANCHISSANT POUR CRÈME AU BEURRE

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

**AVEC CETTE POUDRE QUI NEUTRALISERA LA
TEINTE JAUNE, VOUS OBTIENDREZ UNE CRÈME AU
BEURRE PLUS BLANCHE.**

Cet agent blanchissant est conforme aux normes alimentaires de la Commission Européenne concernant l'interdiction du E171 (dioxyde de titane).

AVANTAGES

- Agent blanchissant
- Sans E171
- Facile à utiliser
- Comestible

COMMENT L'UTILISER

Nous vous recommandons d'utiliser un spray par 100 grammes de crème au beurre pour éliminer la teinte jaune. Vous devrez peut-être en utiliser un peu plus en fonction de l'intensité de la couleur jaune de votre mélange. Pour éviter que votre crème au beurre ne vire au gris ou au violacé, il est important de bien mélanger entre chaque vaporisation supplémentaire pour éviter un excès de poudre.

Vous obtiendrez un meilleur résultat en mélangeant avec un batteur sur socle (ou un batteur à main) plutôt que manuellement.

Cela fonctionnera bien dans la crème au beurre américaine, la crème au beurre à la meringue suisse, la crème au beurre russe, le glaçage au mascarpone et tout glaçage à base de beurre qui a une teinte jaune.



FORMULE



MATTE



CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE

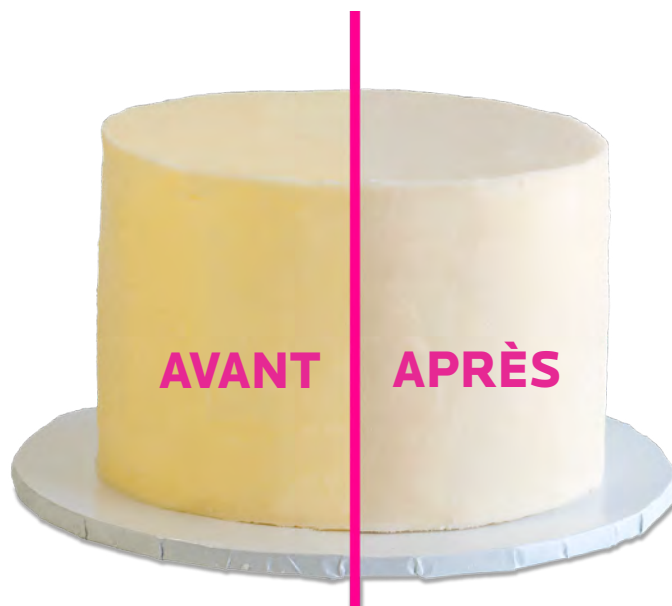


100 %
COMESTIBLE



Regardez le résultat avant et après,
en vidéo, en scannant ce code.

**DISPONIBLE EN POMPE RECHARGEABLE DE 7 g ET
EN POT DE 20 g À DES FINS DE RECHARGE.**



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. 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 sur la prochaine page)

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

*Format plus grand disponible sur demande.



2 DIFFÉRENTES FORMULES



LUSTRÉE



HYBRIDE



LUSTRÉE



HYBRIDE



PERLÉE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGANE

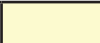
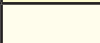
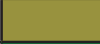


100% COMESTIBLE

Pigments de couleurs hybrides à base de mica

Pointe de l'aérographe ≥ 0.3 mm



CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
L-001	SOIE ANTIQUE		X	X		X	X	
L-002	BLANC SATINÉ		X	X		X	X	
L-003	AMANDE		X	X		X	X	
L-004	BLEU-VIOLET		X	X				
L-005	BLEU ROYAL		X	X		X	X	
L-006	BLEU NUIT		X	X		X	X	
L-007	SUPER BLEU		X	X		X	X	
L-008	BLEU SARCELLE		X	X		X	X	
L-009	BLEU COLOMBIE		X	X		X	X	
L-010	BRONZE		X	X		X	X	
L-011	GRIS		X	X		X	X	
L-012	JAUNE CANARI		X	X		X	X	
L-013	JAUNE		X	X		X	X	
L-014	NOIR		X	X		X	X	
L-015	CORAIL		X	X				
L-016	ORANGE LEVER DE SOLEIL		X	X		X	X	
L-017	ORANGE RAYON DE SOLEIL		X	X		X	X	
L-018	CAROTTE		X	X		X	X	
L-019	PÊCHE		X	X		X	X	
L-020	ROSE PRINCESSE		X	X				
L-021	ROSE AMÉTHYSTE		X	X				
L-022	MAGNOLIA		X	X		X	X	
L-023	ROSE HYDRANGÉE		X	X				
L-024	BOURGOGNE		X	X		X	X	
L-025	ROUGE FLAMBÉ		X	X		X	X	
L-026	ROUGE TOMATE		X	X		X	X	
L-027	ROSE GOMME BALLOUNE		X	X				
L-028	ACAJOU		X	X		X	X	
L-029	ROUGE-ORANGE		X	X				
L-030	FUCHSIA		X	X				
L-031	CANNEBERGE		X	X				
L-032	RUBIS		X	X		X	X	
L-033	VERT ÉMERAUDE		X	X		X	X	
L-034	SUPER VERT		X	X		X	X	
L-035	VERT POMME		X	X		X	X	
L-036	VERT KAKI		X	X		X	X	
L-037	VERT FEUILLE DE HOUX		X	X		X	X	

COLORANTS

POUDRES

LUSTRÉES HYBRIDES

ROXY & RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
L-038	VERT FEUILLE DE ROSE		X	X		X	X	
L-039	VERT DORÉ		X	X		X	X	
L-040	MELON MIEL		X	X		X	X	
L-041	BLEU CIEL		X	X		X	X	
L-042	VIOLET		X	X		X	X	
L-043	AMÉTHYSTE BRÛLÉE		X	X		X	X	
L-044	LAVANDE		X	X		X	X	
L-045	OR DOUX		X	X		X	X	
L-046	OR FONCÉ		X	X		X	X	
L-047	OR AZTÈQUE		X	X		X	X	
L-048	OR ANCIEN		X	X		X	X	
L-049	ARGENT		X	X		X	X	
L-050	ARGENT FONCÉ		X	X		X	X	
L-051	BRONZE DORÉ		X	X		X	X	
L-052	CUIVRE		X	X		X	X	
L-053	TENDRE ROSE CHAMPAGNE		X	X		X	X	
L-054	ROSE CHAMPAGNE		X	X		X	X	
L-055	ÉLÉANT ROSE CHAMPAGNE		X	X		X	X	
L-056	INTENSE ROSE CHAMPAGNE		X	X		X	X	

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

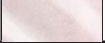
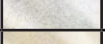
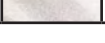
COLORANTS

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

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
LP-001	ORANGE PERLÉ		X	X		X	X	
LP-002	ROUGE PERLÉ		X	X		X	X	
LP-003	BLEU PERLÉ		X	X		X	X	
LP-004	VERT PERLÉ		X	X		X	X	
LP-005	VIOLET PERLÉ		X	X		X	X	
LP-006	ARGENT PERLÉ		X	X		X	X	
LP-007	OR PERLÉ		X	X		X	X	
LP-008	PERLE NATURELLE		X	X		X	X	

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 collection de Poudres étincelantes hybrides propose une sélection de 95 couleurs. Dans cette collection, nous proposons 30 couleurs qui ne contiennent pas de dioxyde de titane (E171). Les Poudres étincelantes hybrides peuvent s'utiliser aussi bien à sec ou avec de l'eau, de l'alcool ou de l'extrait de citron.

AVANTAGES

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

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 100g.

*Format plus grand disponible sur demande.



2 DIFFÉRENTES FORMULES



ÉTINCELANTE



HYBRIDE



ÉTINCELANTE



HYBRIDE



PERLÉE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



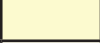
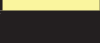
VÉGANE

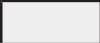


100% COMESTIBLE



ÉTINCELANTES HYBRIDES

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
S-001	SOIE ANTIQUE		X	X		X	X	
S-002	BLANC SATINÉ		X	X		X	X	
S-003	AMANDE		X	X		X	X	
S-004	BLEU-VIOLET		X	X				
S-005	BLEU ROYAL		X	X		X	X	
S-006	BLEU NUIT		X	X		X	X	
S-007	SUPER BLEU		X	X		X	X	
S-008	BLEU SARCELLE		X	X		X	X	
S-009	BLEU COLOMBIE		X	X		X	X	
S-010	BRONZE		X	X		X	X	
S-011	GRIS		X	X		X	X	
S-012	JAUNE CANARI		X	X		X	X	
S-013	JAUNE		X	X		X	X	
S-014	NOIR		X	X		X	X	
S-015	CORAIL		X	X				
S-016	ORANGE LEVER DE SOLEIL		X	X		X	X	
S-017	ORANGE RAYON DE SOLEIL		X	X		X	X	
S-018	CAROTTE		X	X		X	X	
S-019	PÊCHE		X	X		X	X	
S-020	ROSE PRINCESSE		X	X				
S-021	ROSE AMÉTHYSTE		X	X				
S-022	MAGNOLIA		X	X		X	X	
S-023	ROSE HYDRANGÉE		X	X				
S-024	BOURGOGNE		X	X		X	X	
S-025	ROUGE FLAMBÉ		X	X		X	X	
S-026	ROUGE TOMATE		X	X		X	X	
S-027	ROSE GOMME BALLOUNE		X	X				
S-028	ACAJOU		X	X		X	X	
S-029	ROUGE-ORANGE		X	X				
S-030	FUCHSIA		X	X				
S-031	CANNEBERGE		X	X				
S-032	RUBIS		X	X		X	X	
S-033	VERT ÉMERAUDE		X	X		X	X	
S-034	SUPER VERT		X	X		X	X	
S-035	VERT POMME		X	X		X	X	
S-036	VERT KAKI		X	X		X	X	
S-037	VERT FEUILLE DE HOUX		X	X		X	X	

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
S-038	VERT FEUILLE DE ROSE		X	X		X	X	
S-039	VERT DORÉ		X	X		X	X	
S-040	MELON MIEL		X	X		X	X	
S-041	BLEU CIEL		X	X		X	X	
S-042	VIOLET		X	X		X	X	
S-043	AMÉTHYSTE BRÛLÉE		X	X		X	X	
S-044	LAVANDE		X	X		X	X	
S-045	OR DOUX		X	X		X	X	
S-046	OR FONCÉ		X	X		X	X	
S-047	OR AZTÈQUE		X	X		X	X	
S-048	OR ANCIEN		X	X		X	X	
S-049	ARGENT		X	X		X	X	
S-050	ARGENT FONCÉ		X	X		X	X	
S-051	BRONZE DORÉ		X	X		X	X	
S-052	CUIVRE		X	X		X	X	
S-053	TENDRE ROSE CHAMPAGNE		X	X		X	X	
S-054	ROSE CHAMPAGNE		X	X		X	X	
S-055	ÉLÉGANT ROSE CHAMPAGNE		X	X		X	X	
S-056	INTENSE ROSE CHAMPAGNE		X	X		X	X	
S-057	BLANC ARGENTÉ		X		X	X	X	X
S-058	BLANC ANTIQUE		X		X	X	X	X
S-059	EAU DE ROSE		X		X	X	X	X
S-060	CHAMPAGNE		X		X	X	X	X
S-061	SOLEIL ÉCLATANT		X		X	X	X	X
S-062	MANDARINE		X		X	X	X	X
S-063	VERT MENTHE		X		X	X	X	X
S-064	VERT SIRÈNE		X		X	X	X	X
S-065	BLEU PAON		X		X	X	X	X
S-066	BLEU BÉBÉ		X		X	X	X	X
S-067	BLEU BORD DE MER		X		X	X	X	X
S-068	BLEU ACIER		X		X	X	X	X
S-069	ROSE BÉBÉ		X		X	X	X	X
S-070	FLEUR DE CERISIER				X	X	X	
S-071	OEILLET ROSE				X	X	X	
S-072	MARSALA		X		X	X	X	X
S-073	LAVANDE ROSE				X	X	X	X
S-074	LILAS				X	X	X	X

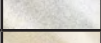
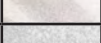
ÉTINCELANTES HYBRIDES

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
S-075	VIOLET ANTIQUE				X	X	X	X
S-076	TOURMALINE VIOLETTE				X	X	X	X
S-077	CRÉPUSCULE				X	X	X	X
S-078	PLATINE		X		X	X	X	X
S-079	CHARBON		X		X	X	X	X
S-080	NOIR SCINTILLANT		X		X	X	X	X
S-081	OR SATINÉ		X		X	X	X	X
S-082	OR AMBRÉ		X		X	X	X	X
S-083	OR		X		X	X	X	X
S-084	DOUX ROSE CHAMPAGNE		X		X	X	X	X
S-085	SUPERBE ROSE CHAMPAGNE		X		X	X	X	X
S-086	ROSE CHAMPAGNE GLAMOUR		X		X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

ÉTINCELANTES HYBRIDES PERLÉES

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

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
SP-001	ORANGE PERLÉ		X	X		X	X	
SP-002	ROUGE PERLÉ		X	X		X	X	
SP-003	BLEU PERLÉ		X	X		X	X	
SP-004	VERT PERLÉ		X	X		X	X	
SP-005	VIOLET PERLÉ		X	X		X	X	
SP-006	ARGENT PERLÉ		X	X		X	X	
SP-007	OR PERLÉ		X	X		X	X	
SP-008	PERLE NATURELLE		X	X		X	X	
SP-009	ARGENT PERLÉ 500		X	X		X	X	

POUDRES

ÉTINCELANTES & HIGHLIGHTER

EN POMPE

ROXY&RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CES POMPES POUR POUDRES ÉTINCELANTES ET HIGHLIGHTER DONNENT UN FINI MÉTALLISÉ À TOUS VOS GLAÇAGES ET CRÈMES AU BEURRE, TOUT EN ÉTANT COMESTIBLES.

Elles sont fabriquées avec une base de mica de grade alimentaire contenant des pigments perlés. Le produit donne un aspect métallique et uniforme.

AVANTAGES

- Fort fini métallisé
- Font briller le glaçage et la crème au beurre
- Haute opacité
- Comestibles (voir les normes sur la prochaine page)

OFFERTES EN FORMATS DE 4 g ET 12 g.



FORMULE



ÉTINCELANTE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN

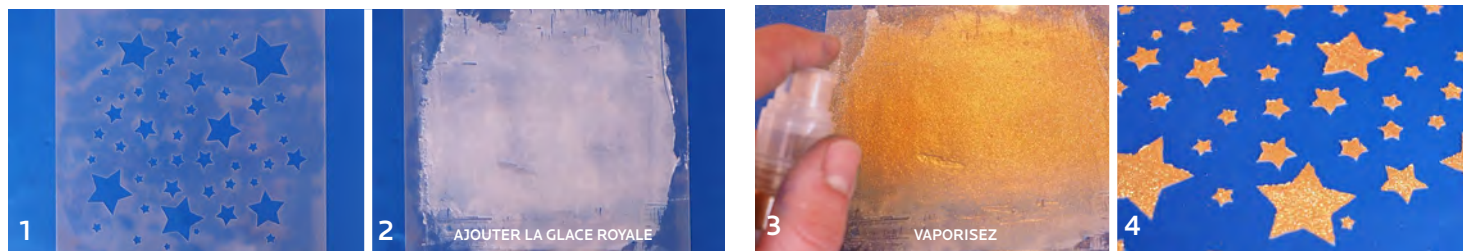


VÉGANE



100%
COMESTIBLE

COMMENT UTILISER:



POUDRES

ÉTINCELANTES & HIGHLIGHTER

EN POMPE

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
S-002P	ÉTINCELANT BLANC SATINÉ		X	X		X	X	
S-005P	ÉTINCELANT BLEU ROYAL		X	X		X	X	
S-012P	ÉTINCELANT JAUNE CANARI		X	X		X	X	
S-014P	ÉTINCELANT NOIR		X	X		X	X	
S-016P	ÉTINCELANT ORANGE LEVER DE SOLEIL		X	X		X	X	
S-020P	ÉTINCELANT ROSE PRINCESSE		X	X				
S-028P	ÉTINCELANT ACAJOU		X	X		X	X	
S-032P	ÉTINCELANT RUBIS		X	X		X	X	
S-033P	ÉTINCELANT VERT ÉMERAUDE		X	X		X	X	
S-042P	ÉTINCELANT VIOLET		X	X		X	X	
S-045P	ÉTINCELANT OR DOUX		X	X		X	X	
S-048P	ÉTINCELANT OR ANCIEN		X	X		X	X	
S-049P	ÉTINCELANT ARGENT		X	X		X	X	
S-054P	ÉTINCELANT ROSE CHAMPAGNE		X	X		X	X	
SP-009P	ÉTINCELANT ARGENT PERLÉ 500		X	X		X	X	
G-008P	HIGHLIGHTER ROUGE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-008STP	HIGHLIGHTER ROUGE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-009P	HIGHLIGHTER OR ÉTINCELANT		X			X	X	
G-031STP	BRONZE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-032STP	DOUX ROSE CHAMPAGNE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-033STP	CUIVRE ANCIEN ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-034STP	CUIVRE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X

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.

AVANTAGES

- Fort fini métallisé
- Insolubles à l'eau
- Haute opacité
- Comestibles (voir les normes à la prochaine page)

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

*Format plus grand disponible sur demande.



FORMULE



ÉTINCELANTE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100%
COMESTIBLE



CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
G-001	OR		X			X	X	
G-002	OR CLAIR		X			X	X	
G-003	OR CLASSIQUE		X			X	X	
G-004	ROUGE AMBRÉ		X		X	X	X	X
G-004ST	ROUGE AMBRÉ		X		X	X	X	X
G-005	CUIVRE		X		X	X	X	X
G-005ST	CUIVRE		X		X	X	X	X
G-006	BRONZE		X		X	X	X	X
G-006ST	BRONZE		X		X	X	X	X
G-007	ROUGE LUSTRÉ		X		X	X	X	X
G-007ST	ROUGE LUSTRÉ		X		X	X	X	X
G-008	ROUGE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-008ST	ROUGE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-009	OR ÉTINCELANT		X			X	X	
G-010	DOUX ROSE CHAMPAGNE		X			X	X	
G-010ST	DOUX ROSE CHAMPAGNE		X		X	X	X	X
G-011	RAVISSANT ROSE CHAMPAGNE		X			X	X	
G-011ST	RAVISSANT ROSE CHAMPAGNE		X		X	X	X	X
G-012	ROSE CHAMPAGNE SPÉCIAL		X		X	X	X	X
G-012ST	ROSE CHAMPAGNE SPÉCIAL		X		X	X	X	X
G-013	PROFOND ROSE CHAMPAGNE		X			X	X	
G-1013ST	PROFOND ROSE CHAMPAGNE		X		X	X	X	X
G-014ST	OR ROYAL		X		X	X	X	X
G-015ST	MIEL DORÉ		X		X	X	X	X
G-016ST	CARAMEL DORÉ		X		X	X	X	X
G-017ST	BRONZE DORÉ		X		X	X	X	X
G-018ST	BRONZE MÉTALLIQUE		X		X	X	X	X
G-019ST	BRONZE ANTIQUE		X		X	X	X	X
G-020ST	BRONZE SABLE		X		X	X	X	X
G-021ST	BRONZE ROSÉ		X		X	X	X	X
G-022ST	CUIVRE ANCIEN		X		X	X	X	X
G-023ST	CUIVRE ANTIQUE		X		X	X	X	X

COLORANTS

POUDRES

HIGHLIGHTER

ROXY&RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
G-024ST	CHAMPAGNE ROSÉ		X		X	X	X	X
G-025ST	ROSE CUIVRÉ		X		X	X	X	X
G-026ST	ROSE CORAIL		X		X	X	X	X
G-027ST	ROSE ANCIEN		X		X	X	X	X
G-028ST	AMARANTE ROUGE		X		X	X	X	X
G-029ST	LIMONADE ROSE		X		X	X	X	X
G-030ST	DOUX BORDEAUX		X		X	X	X	X
G-031ST	BRONZE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-032ST	DOUX ROSE CHAMPAGNE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-033ST	CUIVRE ANCIEN ÉTINCELANT		X		X	X	X	X
G-034ST	CUIVRE ÉTINCELANT		X		X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

COLORANTS

POUDRES

HIGHLIGHTER MULTI-EFFETS

Créez des créations spectaculaires et originales avec cette poudre Highlighter innovante à effets multiples. Ce produit offre des possibilités illimitées selon la technique que vous utilisez. Chaque pot offre une couleur différente lorsqu'il est sec ou humide. Cette poudre Highlighter multi-effets unique stimulera votre créativité.

DIFFÉRENTES UTILISATIONS:

- Pinceau sec
- Peindre avec de l'extrait de citron ou de l'alcool
- Peinture + pinceau sec ensemble

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
G-035ST	BRONZE VIOLET				X	X	X	X
G-036ST	GRENAT VIOLET				X	X	X	X
G-037ST	SAPHIR ROSE				X	X	X	X
G-038ST	CUIVRE BROSSÉ				X	X	X	X
G-039ST	BRONZE ANCIEN				X	X	X	X
G-040ST	OR DOUX & VERT FEUILLE		X		X	X	X	X
G-041ST	OR & VERT		X		X	X	X	X
G-042ST	KAKI-TURQUOISE		X		X	X	X	X
G-043ST	KAKI-ÉMERAUDE		X		X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

COLORANTS POUDRES SATINÉES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

CES POUDRES INSOLUBLES DONNE UNE BELLE FINITION BRILLANTE SUBTILE SUR VOS CRÉATIONS ET EST 100% COMESTIBLE.

Conforme aux normes de sécurité alimentaire de la Commission européenne. Ce produit peut être utilisé au brossage à sec, en peinture (alcool ou extrait de citron) et à l'aérographe.

AVANTAGES

- Finition brillante subtile
- Insoluble dans l'eau
- Haute opacité
- Comestible (voir les normes plus bas)

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



TEL QUE VU DANS:

CAKE MASTERS MAGAZINE

"Product review" - Août 2022



FORMULE



LUSTRÉE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100 %
COMESTIBLE

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
A-001	SOLEIL RADIEUX		X		X	X	X	X
A-002	CRÈME À L'ORANGE		X		X	X	X	X
A-003	ORANGE COUCHER DE SOLEIL		X		X	X	X	X
A-004	ROUGE PASTEL		X		X	X	X	X
A-005	CUIVRE VINTAGE		X		X	X	X	X
A-006	MAUVE-TAUPE		X		X	X	X	X
A-007	AUBERGINE		X		X	X	X	X
A-008	CHARBON FONCÉ		X		X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

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.

AVANTAGES

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

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



FORMULE



MATTE



HYBRIDE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100%
COMESTIBLE



HYBRIDES POUR PÉTALES

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
T-001	NOIR		X	X	X	X	X	X
T-002	BLANC		X	X		X	X	
T-003	BOUTON D'OR		X	X		X	X	
T-004	FORSYTHIA		X	X		X	X	
T-005	TOURNESOL		X	X	X	X	X	X
T-006	MAÏS DOUX		X	X		X	X	
T-007	CARAMEL		X	X		X	X	
T-008	SAFRAN		X	X	X	X	X	X
T-009	CHEVEUX DE MAÏS		X	X		X	X	
T-010	MOUTARDE		X	X	X	X	X	X
T-011	TEINT DE PÊCHE		X	X		X	X	
T-012	CANTALOUPE		X	X		X	X	
T-013	ORANGE VIF		X	X	X	X	X	X
T-014	MELON MIEL		X	X		X	X	
T-015	CITRINE		X	X		X	X	
T-016	CITRONELLE		X	X	X	X	X	X
T-017	OLIVE		X	X		X	X	
T-018	KAKI		X	X	X	X	X	X
T-019	CÉLERI		X	X		X	X	
T-020	MENTHE		X	X		X	X	
T-021	VERT GAZON		X	X	X	X	X	X
T-022	THÉ VERT		X	X		X	X	
T-023	ÉPINETTE		X	X		X	X	
T-024	VERT FORÊT		X	X	X	X	X	X
T-025	VERT CÉLADON		X	X		X	X	
T-026	SAUGE		X	X		X	X	
T-027	VERT FEUILLE DE ROSE		X	X	X	X	X	X
T-028	GRIS TOURTERELLE		X	X		X	X	
T-029	HUÎTRE		X	X		X	X	
T-030	CAPPUCINO		X	X		X	X	
T-031	CACAO		X	X	X	X	X	X
T-032	CHAMPIGNON		X	X		X	X	
T-033	VERT MOUSSE		X	X		X	X	
T-034	OLIVE FONCÉ		X	X	X	X	X	X
T-035	THÉ CHAI		X	X		X	X	
T-036	NOIX DE MUSCADE		X	X		X	X	
T-037	CHÂTAIGNE		X	X	X	X	X	X

HYBRIDES POUR PÉTALES

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
T-038	CAFÉ LATTE		X	X		X	X	
T-039	AMANDE GRILLÉE		X	X		X	X	
T-040	TIRE		X	X	X	X	X	X
T-041	ROSE POUDRE		X	X		X	X	
T-042	CORAIL		X	X		X	X	
T-043	ORANGE SANGUINE		X	X		X	X	
T-044	ROUGE D'AUTOMNE		X	X	X	X	X	X
T-045	COULEUR PEAU		X	X		X	X	
T-046	TERRACOTTA		X	X		X	X	
T-047	ROUGE CORNALINE		X	X	X	X	X	X
T-048	SÉQUOIA		X	X		X	X	
T-049	BORDEAUX		X	X	X	X	X	X
T-050	BLEU CIEL		X	X		X	X	
T-051	CYAN		X	X		X	X	
T-052	ASTER BLEU		X	X		X	X	
T-053	BLEU ROYAL		X	X	X	X	X	X
T-054	AIGUE-MARINE		X	X		X	X	
T-055	TURQUOISE		X	X		X	X	
T-056	SARCELLE		X	X	X	X	X	X
T-057	BLEU POUDRE		X	X		X	X	
T-058	BLEU HYDRANGÉE		X	X		X	X	
T-059	BLEU PORCELAINE		X	X		X	X	
T-060	BLEU MARIN		X	X	X	X	X	X
T-061	ROSE BÉBÉ		X	X				
T-062	ROSE COSMOS		X	X				
T-063	TEINT ROSÉ		X	X				
T-064	ROSE PRINCESSE		X	X				
T-065	ROSE CERISIER		X	X				
T-066	FRAISE		X	X				
T-067	ROSES ROUGES		X	X				
T-068	ROUGE NAVAJO		X	X				
T-069	ORCHIDÉE VIOLACÉE		X	X				
T-070	FUCHSIA		X	X				
T-071	ROSE ANCIEN		X	X				
T-072	AUBERGINE		X	X				
T-073	ORCHIDÉE ROSE		X	X				
T-074	VIOLET		X	X				

HYBRIDES POUR PÉTALES

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
T-075	PRUNE		X	X				
T-076	BRUME DE LILAS		X	X				
T-077	BRUYÈRE MAUVE		X	X				
T-078	LAVANDE		X	X				
T-079	BLEU-VIOLET		X	X				
T-080	WISTERIA		X	X				
T-081	PERVENCHE		X	X				
T-082	DELPHINIUM		X	X				
T-083	MAUVE ROYAL		X	X				
T-084	IRIS VIOLET		X	X				
T-085	BLEU AMÉTHYSTE		X	X				
T-086	BLEU NUIT		X	X				
T-087	ORANGE CREAMSICLE		X	X				
T-088	ORANGE FLAMME		X	X				
T-089	ÉRABLE D'AUTOMNE		X	X				
T-090	SIENNE		X	X				
T-091	ARÔME DE LAVANDE		X					
T-092	ESSENCE DE LAVANDE		X					
T-093	AMÉTHYSTE		X					
T-094	MAUVE IMPÉRIAL		X					
T-095	PÉTUNIA		X					
T-096	MÛRE		X					
T-097	ABRICOT		X					
T-098	SAUMON		X					
T-099	TOMATE CERISE		X					
T-100	DOUCE LAVANDE		X					
T-101	LAVANDE ROSE		X					
T-102	LILAS FRANÇAIS		X					
T-103	ORCHIDÉE FONCÉ		X					
T-104	MAUVE FUCHSIA		X					
T-105	OMBRE DE ROSE		X					
T-106	CRÈME À LA FRAISE		X					
T-107	CHARME DE ROSE		X					
T-108	ROUGE BRIQUE		X					
T-109	BARBE À PAPA		X					
T-110	ROSE BONBON		X					
T-111	ROSE TORRIDE		X					

HYBRIDES POUR PÉTALES

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
T-112	ROSE FONCÉ		X					
T-113	MELON D'EAU		X					
T-114	RUBIS		X					
T-115	ROUGE IMPÉRIAL		X					

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



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

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

COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

1. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes.
2. Chauffez la bouteille 10 secondes.
3. 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.**

Le beurre de cacao coloré se vend à l'état solide.

OFFERTS EN FORMATS DE 56 g/78 g, 225 g/315 g ET 1 kg/1,4 kg.



FORMULE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100%
COMESTIBLE



BEURRES DE CACAO COLORÉS

COLLECTION ARTISTE

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
BC-000	BLANC NEIGE		X	X		X	X	
BC-000ST	BLANC POLAIRE		X	X	X	X	X	X
BC-001	JAUNE ENSOLEILLÉ		X	X		X	X	
BC-001ST	JAUNE ENSOLEILLÉ		X	X	X	X	X	X
BC-002	ORANGE COUCHER DE SOLEIL		X	X		X	X	
BC-002ST	ORANGE COUCHER DE SOLEIL		X	X	X	X	X	X
BC-003	ROUGE SANGRIA		X	X		X	X	
BC-003ST	ROUGE SANGRIA		X	X	X	X	X	X
BC-004	ROUGE PASSION		X	X		X	X	
BC-004ST	ROUGE PASSION		X	X	X	X	X	X
BC-005	ORANGE BRÛLÉ		X	X		X	X	
BC-005ST	ORANGE BRÛLÉ		X	X	X	X	X	X
BC-006	ORANGE MANDARINE		X	X		X	X	
BC-006ST	ORANGE MANDARINE		X	X	X	X	X	X
BC-007	BLEU OCÉAN		X	X		X	X	
BC-007ST	BLEU OCÉAN		X	X	X	X	X	X
BC-008	BLEU POUDRE		X	X				
BC-009	BLEU NUIT		X	X		X	X	
BC-009ST	BLEU NUIT		X	X	X	X	X	X
BC-010	BEIGE AMANDE		X	X		X	X	
BC-010ST	BEIGE AMANDE		X	X	X	X	X	X
BC-011	BRUN NOISETTE		X	X		X	X	
BC-011ST	BRUN NOISETTE		X	X	X	X	X	X
BC-012	BRUN EXPRESSO		X	X		X	X	
BC-12ST	BRUN EXPRESSO		X	X	X	X	X	X
BC-013	NOIR PIRATE		X	X	X	X	X	X
BC-013ST	NOIR PIRATE		X	X	X	X	X	X
BC-014	VERT LIME		X	X		X	X	
BC-014ST	VERT LIME		X	X	X	X	X	X
BC-015	VERT MENTHE		X	X		X	X	
BC-015ST	VERT MENTHE		X	X	X	X	X	X
BC-016	VERT FORÊT		X	X		X	X	
BC-016ST	VERT FORÊT		X	X	X	X	X	X
BC-017	ROSE SABLE		X	X		X	X	

BEURRES DE CACAO COLORÉS

COLLECTION ARTISTE

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
BC-017ST	ROSE SABLE				X	X	X	X
BC-018	ROSE BONBON		X	X				
BC-018ST	ROSE BONBON				X	X	X	X
BC-019	MAUVE ORCHIDÉE		X	X				
BC-019ST	MAUVE ORCHIDÉE				X	X	X	X
BC-020	MAUVE LILAS		X	X				
BC-020ST	MAUVE LILAS				X	X	X	X
BC-021	GRIS NUAGE		X	X		X	X	
BC-021ST	GRIS NUAGE		X	X	X	X	X	X
BC-022	BRUN CHOCOLAT		X	X	X	X	X	X
BC-022ST	BRUN CHOCOLAT		X	X	X	X	X	X
BC-023	ORANGE CORAIL		X	X				
BC-023ST	ORANGE CORAIL		X	X	X	X	X	X
BC-024	BRUN TOSCANE		X	X		X	X	
BC-024ST	BRUN TOSCANE		X	X	X	X	X	X
BC-025	VERT TROPICAL		X	X	X	X	X	X
BC-025ST	VERT TROPICAL		X	X	X	X	X	X
BC-026	FUCHSIA		X	X				
BC-026ST	FUCHSIA				X	X	X	X
BC-027	ROUGE CARDINAL		X	X	X	X	X	X
BC-027ST	ROUGE CARDINAL		X	X	X	X	X	X
BC-028	BLEU TIFFANY		X	X		X	X	
BC-028ST	BLEU TIFFANY		X	X	X	X	X	X
BC-029ST	BLEU CIEL		X	X	X	X	X	X
BC-099	NON-COLORÉ		X	X	X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



BEURRES DE CACAO COLORÉS

COLLECTION PIERRES PRÉCIEUSES

**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 prochaine page)

COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

1. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes.
2. Chauffez la bouteille 10 secondes.
3. 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.**

Le beurre de cacao coloré se vend à l'état solide.

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



ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM



FORMULE



LUSTRÉE



PERLÉE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100%
COMESTIBLE



BEURRES DE CACAO COLORÉS

COLLECTION

PIERRES PRÉCIEUSES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

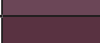
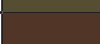
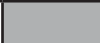
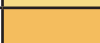
CODE	NAME		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
BG-001	ZIRCON BLANC		X	X		X	X	
BG-002	CHRYSOBÉRYL JAUNE		X	X		X	X	
BG-003	AMBRE-CITRINE ORANGE		X	X		X	X	
BG-004	GRENAT ORANGE		X	X		X	X	
BG-005	CORNALINE ROUGE-ORANGE		X	X		X	X	
BG-006	RUBIS ROUGE		X	X		X	X	
BG-007	GRENAT ROUGE		X	X		X	X	
BG-008	AMÉTHYSTE MAUVE		X	X				
BG-009	RHODOLITE VIOLETTE		X	X		X	X	
BG-010	SAPHIR BLEU		X	X		X	X	
BG-011	TOPAZE BLEUE		X	X		X	X	
BG-012	LAPIS BLEU		X	X		X	X	
BG-013	AIGUE-MARINE		X	X		X	X	
BG-014	TURQUOISE		X	X		X	X	
BG-015	SPHÈNE VERT		X	X		X	X	
BG-016	PÉRIDOT VERT		X	X		X	X	
BG-017	CRISTAL VERT		X	X		X	X	
BG-018	ÉMERAUDE VERTE		X	X		X	X	
BG-019	SPINELLE ROSE		X	X				
BG-020	QUARTZ ROSE		X	X		X	X	
BG-022	AXINITE BRUNE		X	X		X	X	
BG-023	MÉLANITE NOIRE		X	X		X	X	
BG-024	OR		X	X		X	X	
BG-025	OR ANTIQUE		X	X		X	X	
BG-026	ARGENT		X	X		X	X	
BG-027	PLATINE		X	X		X	X	
BG-028	PIERRE DE LUNE		X	X		X	X	
BG-029	BRONZE		X	X		X	X	
BG-030	CUIVRE		X	X		X	X	
BG-031	FUCHSIA TOURMALINE		X	X				
BG-032	AMBRE		X	X		X	X	
BG-033	VERT DORÉ LUSTRÉ		X	X		X	X	
BG-034	AUBERGINE CLAIRE LUSTRÉE		X	X				
BG-035	CARAMEL SATINÉ		X	X		X	X	

BEURRES DE CACAO COLORÉS

COLLECTION

PIERRES PRÉCIEUSES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

CODE	NAME		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
BG-036	APATITE TURQUOISE		X	X		X	X	
BG-037	TOPAZE IMPÉRIALE		X		X	X	X	X
BG-038	MIEL AMBRÉ		X		X	X	X	X
BG-039	PÉPITE D'OR		X		X	X	X	X
BG-040	BRONZE ÉPICÉ		X		X	X	X	X
BG-041	PIERRE DE SOLEIL		X		X	X	X	X
BG-042	TOURMALINE ROUGE ROSÉ		X		X	X	X	X
BG-043	SAPHIR ROUGE		X		X	X	X	X
BG-044	RUBIS ROUGE VIOLACÉ		X		X	X	X	X
BG-045	CRISTAL ROUGE		X		X	X	X	X
BG-046	JASPE ROUGE		X		X	X	X	X
BG-047	TOPAZE VIN ROUGE		X		X	X	X	X
BG-048	GRENAT POURPRE		X		X	X	X	X
BG-049	FLUORITE VIOLET		X		X	X	X	X
BG-050	AMÉTHYSTE VIOLET PROFOND		X		X	X	X	X
BG-051	BRONZITE		X		X	X	X	X
BG-052	QUARTZ FUMÉ		X		X	X	X	X
BG-053	OBSIDIENNE DORÉE		X		X	X	X	X
BG-054	MOLDAVITE VERTE		X		X	X	X	X
BG-055	JADE NÉPHRITE		X		X	X	X	X
BG-056	AXINITE BRUN CAFÉ		X		X	X	X	X
BG-057	JADE NOIR		X		X	X	X	X
BG-058	ARGENT ROYAL		X		X	X	X	X
BG-059	TOPAZE ROSE				X	X	X	X
BG-060	SAPHIR VIOLET				X	X	X	X
BG-061	JADE VERT		X		X	X	X	X
BG-062	TOURMALINE VERTE		X		X	X	X	X
BG-063	OPALE BLEU		X		X	X	X	X
BG-064	SPINELLE BLEU		X		X	X	X	X
BG-065	JADE JAUNE		X		X	X	X	X
BG-066	JASPE JAUNE		X		X	X	X	X
BG-067	GRENAT MANDARINE		X		X	X	X	X
BG-068	AGATE ORANGE		X		X	X	X	X

BEURRES DE CACAO COLORÉS

COLLECTION

PIERRES PRÉCIEUSES

ROXY & RICH
— COLORANTS —
ROXYANDRICH.COM

CODE	NAME		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
BG-069	OPALE ROUGE CERISE		X		X	X	X	X
BG-070	RUBIS BOUORGOGNE		X		X	X	X	X
BG-071	SAPHIR VIOLET DOUX				X	X	X	X
BG-072	JADE POURPRE				X	X	X	X
BG-073	SPINELLE POURPRE				X	X	X	X
BG-074	PIERRE DE LUNE PÊCHE		X		X	X	X	X
BG-075	QUARTZ ROSE DOUX				X	X	X	X
BG-076	TOPAZE MYSTIQUE ROSE				X	X	X	X
BG-077	RHODONITE ROSE		X		X	X	X	X
BG-078	AVENTURINE VERTE		X		X	X	X	X
BG-079	CALCITE CITRON VERT		X		X	X	X	X
BG-080	AGATE VERTE		X		X	X	X	X
BG-081	TOPAZE FORÊT TROPICALE		X		X	X	X	X
BG-082	SAPHIR BLEU SARCELLE		X		X	X	X	X
BG-083	AIGUE-MARINE VERTE		X		X	X	X	X
BG-084	APATITE BLEUE		X		X	X	X	X
BG-085	AIGUE-MARINE BLEUE		X		X	X	X	X
BG-086	TOURMALINE BLEUE		X		X	X	X	X
BG-087	FLUORITE BLEUE		X		X	X	X	X
BG-088	DIAMANT BLEU MARIN		X		X	X	X	X
BG-089	AGATE BLANCHE		X		X	X	X	X
BG-090	ARGENT DOUX		X		X	X	X	X
BG-091	TOPAZE BEIGE		X		X	X	X	X
BG-092	CUIVRE ANCIEN		X		X	X	X	X
BG-093	DIAMANT NOIR		X		X	X	X	X
BG-094	MIEL DORÉ		X		X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



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?

1. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes.
2. Chauffez la bouteille 10 secondes.
3. 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.**

Le beurre de cacao coloré se vend à l'état solide.

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



FORMULE



LUSTRÉE



PERLÉE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100%
COMESTIBLE

CODE	NAME		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
BP-001	ORANGE PERLÉ		X	X		X	X	
BP-002	ROUGE PERLÉ		X	X		X	X	
BP-003	BLEU PERLÉ		X	X		X	X	
BP-004	VERT PERLÉ		X	X		X	X	
BP-005	VIOLET PERLÉ		X	X		X	X	
BP-006	ARGENT PERLÉ		X	X		X	X	
BP-007	OR PERLÉ		X	X		X	X	

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

CHOCOLATS COULANTS

POUR GÂTEAUX

(CAKE DRIP)

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CES CHOCOLATS COULANTS "CAKE DRIP" AUX COULEURS ÉCLATANTES VOUS AIDERONT À RÉALISER VOS PLUS BELLES CRÉATIONS EN UN CLIN D'OEIL!

Les chocolats coulants pour gâteaux "Cake Drip" Roxy & Rich sont faits sans aucune huile de palme. Prêts en 30 secondes et faciles d'usage, ils sont faits pour être utilisés sur des gâteaux, en tant que peinture sur de la crème au beurre, et bien plus encore. La seule limite est votre imagination!

AVANTAGES

- Sans huile de palme et ses dérivés
- Faits avec du sucre d'érable (CD-001 à CD-012 & CD-016 à CD-025)
- Disponibles en 25 couleurs
- Prêts en 30 secondes
- Faciles d'utilisation et d'application

OFFERTS EN FORMAT DE 75 g*/275 g (9.7 oz)

*Sur couleurs sélectionnées seulement.



CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



100 %
COMESTIBLE

UTILISATION:

- Glacez votre gâteau et laissez reposer au réfrigérateur environ 1 heure, afin de faire figer le coulis plus rapidement.
- Pour appliquer le Chocolat "Cake Drip" de Roxy & Rich, retirez le joint de sécurité et le capuchon et déposez au micro-ondes 30 secondes pour les bouteilles de 275 g et 15 secondes pour les bouteilles de 75 g
- Remettez le capuchon et agitez environ 1 minute jusqu'à homogénéité.
- Une fois le nappage terminé, laissez reposer votre création au moins 1 heure au réfrigérateur afin que le chocolat coulant pour gâteau durcisse.



CHOCOLATS COULANTS

POUR GÂTEAUX

(CAKE DRIP)

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
CD9-001	BLANC		X	X		X	X	
CD9-001ST	BLANC POLAIRE		X	X	X	X	X	X
CD9-002	JAUNE		X	X	X	X		X
CD9-003	ORANGE		X	X	X	X		X
CD9-004	ROUGE		X	X	X	X		X
CD9-005	ROSE		X	X				
CD9-006	MAUVE		X	X	X	X		X
CD9-007	BLEU OCÉAN		X	X	X	X		X
CD9-008	BLEU INDIGO		X	X	X	X		X
CD9-009	VERT PRINTEMPS		X	X	X	X		X
CD9-010	VERT FORÊT		X	X	X	X		X
CD9-011	NOIR		X	X	X	X		X
CD9-012	ROSE				X	X		X
CD9-013	CHOCOLAT BLANC		X	X	X	X		X
CD9-014	CHOCOLAT AU LAIT		X	X	X	X		X
CD9-015	CHOCOLAT NOIR		X	X	X	X		X
CD9-016	JAUNE PASTEL		X	X		X		
CD9-016ST	JAUNE PASTEL		X	X	X	X		X
CD9-017	PÊCHE PASTEL		X	X		X		
CD9-017ST	PÊCHE PASTEL		X	X	X	X		X
CD9-018	ROSE PASTEL		X	X				
CD9-019	MAUVE PASTEL		X	X		X		
CD9-019ST	MAUVE PASTEL		X	X	X	X		X
CD9-020	BLEU PASTEL		X	X		X		
CD9-020ST	BLEU PASTEL		X	X	X	X		X
CD9-021	VERT PASTEL		X	X		X		
CD9-021ST	VERT PASTEL		X	X	X	X		X
CD9-022	ROSE PASTEL					X		
CD9-022ST	ROSE PASTEL				X	X		X
CD9-023	BOURGOGNE		X	X	X	X		X
CD9-024	ORANGE BRÛLÉ		X	X	X	X		X
CD9-025	CHEVEUX DE MAÏS		X	X	X	X		X
CD9-026	TURQUOISE		X	X	X	X		X
CD9-027	VERT OCÉAN		X	X	X	X		X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

ENSEMBLE DE

CHOCOLATS COULANTS

THÉMATIQUE

ROXY & RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CES CHOCOLATS COULANTS “CAKE DRIP” AUX COULEURS ÉCLATANTES VOUS AIDERONT À RÉALISER VOS PLUS BELLES CRÉATIONS EN UN CLIN D’OEIL!

Les chocolats coulants pour gâteaux “Cake Drip” Roxy & Rich sont conçus sans aucune huile de palme. Prêts en quelques secondes et faciles d’usage, vous pouvez autant les utiliser sur des gâteaux qu’en peinture sur de la crème au beurre, sur des biscuits, de la crème glacée et bien plus encore. La seule limite est votre imagination!

AVANTAGES

- Sans huile de palme et ses dérivés
- Prêts en 15-20 secondes (selon votre four à micro-ondes)
- Faciles d’utilisation et d’application
- Parfait pour ensoleiller vos créations!

UTILISATION:

- Glacez votre gâteau de crème au beurre et laissez reposer au réfrigérateur environ 1 heure, afin de faire figer le coulis plus rapidement.
- Pour appliquer le Chocolat “Cake Drip” Roxy & Rich, retirez le joint de sécurité et le capuchon puis déposez au micro-ondes 15-20 secondes.
- Remplacez le capuchon et agitez jusqu’à homogénéité.
- Une fois le nappage terminé, laissez reposer votre création au moins 1 heure au réfrigérateur afin que le chocolat coulant pour gâteau fige.

OFFERTS EN FORMAT DE 75 g (2.6 oz)



CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



100 %
COMESTIBLE



ENSEMBLE DE

CHOCOLATS COULANTS

THÉMATIQUE

CODE	NOM	CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
CD-RBOW	ARC-EN-CIEL	X	X	X	X	X	X
CD-XMAS	NOËL	X	X		X	X	
CD-XMAS2	NOËL - SANS E171	X	X	X	X	X	X
CD-LOVE	ST-VALENTIN	X	X				
CD-LOVE2	ST-VALENTIN - SANS E171			X	X	X	X
CD-IRISH	ST-PATRICK	X	X			X	
CD-IRISH2	ST-PATRICK - SANS E171	X	X	X	X	X	X
CD-BUNNY	PÂQUES	X	X	X	X	X	X
CD-BOO	HALLOWEEN	X	X	X	X	X	X
CD-OCEAN	SOUS LA MER	X	X	X	X	X	X

ENSEMBLE AUX COULEURS DE L'ARC-EN-CIEL | CD-RBOW



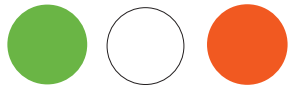
ENSEMBLE AUX COULEURS DE NOËL | CD-XMAS / CD-XMAS2



ENSEMBLE AUX COULEURS DE ST-VALENTIN | CD-LOVE / CD-LOVE2



ENSEMBLE AUX COULEURS DE LA ST-PATRICK | CD-IRISH / CD-IRISH2



ENSEMBLE AUX COULEURS DE PÂQUES | CD-BUNNY



ENSEMBLE AUX COULEURS D'HALLOWEEN | CD-BOO



ENSEMBLE "SOUS LA MER" | CD-OCEAN



COMMENT UTILISER LE CAKE DRIP?

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CRÉÉ SANS HUILE DE PALME, NOTRE CHOCOLAT COULANT POUR GÂTEAUX (CAKE DRIP) EST PRÊT EN 30 SECONDES ET FACILE À UTILISER. DISPONIBLE EN 25 COULEURS MAGNIFIQUES SOIT 19 COULEURS VIBRANTES ET 6 PASTELS.

Débordant de couleur et de saveur, les gâteaux "drip cake" sont la tendance actuellement dans le monde de la pâtisserie. Ces délicieux et impressionnants gâteaux se caractérisent par des coulis prestement élaborés sur leurs côtés. Le manque de régularité des gouttes est ce qui fait la beauté des gâteaux "drip cake". C'est un beau clin d'œil à la peinture et à l'art moderne. Suivez ces conseils et astuces pour réaliser votre chef-d'œuvre.

INSTRUCTIONS EN 6 ÉTAPES

1. Glacez votre gâteau en choisissant un glaçage facile à étaler et à lisser, comme la crème au beurre. Une fois que votre gâteau est tout couvert, laissez-le reposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Cela permettra au "Cake Drip" de durcir plus rapidement et de le contrôler plus facilement.
2. Pour appliquer le "Cake Drip" Roxy & Rich, retirez le bouchon et le scellant d'aluminium. Chauffer 30 secondes au micro-ondes à haute intensité*. Vous pouvez également chauffer le "Cake Drip" en plaçant la bouteille avec son bouchon dans un bain-marie jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
3. Remettez le bouchon et secouez jusqu'à consistance lisse. Environ 1 minute.
4. Ouvrez le bec verseur et versez sur le gâteau en mouvements circulaires. Commencez par le centre et allez vers l'extérieur. Tapotez doucement le gâteau contre la surface de votre table de travail pour aider à lisser le "Cake Drip".
5. Une fois que le dessus du gâteau est complètement couvert et uni, décoquez les côtés en formant des gouttes sur le gâteau. Dirigez la pointe de la bouteille vers le bord et appuyez doucement sur la bouteille pour laisser couler le chocolat sur le gâteau. Vous pouvez également utiliser une spatule à glaçage ou une cuillère pour lisser le chocolat sur le dessus du gâteau et faire couler l'excès de chocolat sur les côtés.
6. Une fois le gâteau à votre goût, laissez reposer votre création au réfrigérateur environ 1 heure pour que le coulis de chocolat durcisse et fige.

*Attention: le temps de cuisson peut varier d'un micro-ondes à l'autre. Le produit doit être conservé à une température ambiante inférieure à 30 degrés Celsius.

CONSEILS PROFESSIONNELS

- Pour créer le fameux effet coulant, le chocolat ne doit pas couler trop bas. Assurez-vous que le coulis de chocolat n'est pas trop liquide. Si vous devez presser doucement la bouteille pour libérer le coulis de chocolat, cela signifie que la consistance est bonne.
- Nettoyer/rincer l'embout du bouchon à l'eau chaude pour enlever les résidus de chocolat à chaque fois que vous avez terminé de l'utiliser. Cela évitera d'obstruer le bouchon pour une meilleure utilisation lors de votre prochaine application.
- Les restes de Cake Drip peuvent être réchauffés plusieurs fois. Remettez simplement la bouteille au micro-ondes pour moins de temps. Nous suggérons de le laisser refroidir complètement entre les utilisations, afin d'éviter d'obtenir un chocolat à la texture granuleuse.



ROXY & RICH
- COLORANTS -



COLORANTS
ALIMENTAIRES
.....
NATURELS

LIPOSOLUBLES NATURELLES

ROXY&RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CES POUDRES LIPOSOLUBLES PERMETTENT UNE COLORATION INSTANTANÉE ET 100% NATURELLE. IDÉALE POUR TRAVAILLER LES PRODUITS À BASE DE MATIÈRES GRASSES 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 de matières grasses, 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.

** À l'exception du PN-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

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
PN-000	BLANC NATUREL		X	X		X	X	
PN-001	JAUNE NATUREL		X	X	X	X	X	X
PN-002	ORANGE NATUREL		X	X	X	X	X	X
PN-003	FUCHSIA ROUGE NATUREL		X	X	X	X	X	X
PN-004	MAUVE NATUREL		X	X	X	X	X	X
PN-005	BLEU NATUREL		X	X	X	X	X	X
PN-006	BLEU NUIT NATUREL		X	X	X	X	X	X
PN-007	VERT CHLOROPHYLLE NATUREL				X	X	X	X
PN-008	VERT NATUREL		X	X	X	X	X	X
PN-009	BRUN NATUREL		X	X	X	X	X	X
PN-010	NOIR NATUREL		X	X	X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.

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

COMMENT UTILISER LE BEURRE DE CACAO?

1. Pour l'utiliser, vous devez le faire fondre, soit dans un fondoir, soit au four à micro-ondes.
2. Chauffez la bouteille 10 secondes.
3. 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.**

Le beurre de cacao coloré se vend à l'état solide.

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



FORMULE



LIPOSOLUBLE

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100 %
COMESTIBLE



100 %
NATUREL

** À l'exception du BN-000 Blanc Naturel qui est 100% naturel de source minérale.

**BEURRES DE CACAO
COLORÉS**

**COLLECTION
NATURELLE**

ROXY & RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
BN-000	BLANC NATUREL		X	X		X	X	
BN-001	JAUNE NATUREL		X	X	X	X	X	X
BN-002	ORANGE NATUREL		X	X	X	X	X	X
BN-003	FUCHSIA ROUGE NATUREL		X	X	X	X	X	X
BN-004	MAUVE NATUREL		X	X	X	X	X	X
BN-005	BLEU NATUREL		X	X	X	X	X	X
BN-006	BLEU NUIT NATUREL		X	X	X	X	X	X
BN-007	VERT CHLOROPHYLLE NATUREL				X	X	X	X
BN-008	VERT NATUREL		X	X	X	X	X	X
BN-009	BRUN NATUREL		X	X	X	X	X	X
BN-010	NOIR NATUREL		X	X	X	X	X	X
BN-011	BLANC POLAIRE NATUREL		X	X	X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



ROXY & RICH
- COLORANTS -

COLORANTS
ALIMENTAIRES POUR

.....
BOISSONS
ALCOOLISÉES

POUDRES

BRILLANTES POUR COCKTAIL

SPIRDUST®

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

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 36 couleurs et 3 différents formats.

AVANTAGES

- 100% comestible
- Très efficace, 1.5 g 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 1.5 g, 25 g ET 100 g.

*Format plus grand disponible sur demande.



Ajoutez.



Remuez.



Brillez.

CARACTÉRISTIQUES



KASHER



SANS NOIX



SANS
LACTOSE



SANS
GLUTEN



VÉGANE



100%
COMESTIBLE

SPIR-001 À SPIR-007**

Ces poudres ajouteront un bel effet scintillant à votre boisson sans affecter la couleur.

SPIR-008 À SPIR-019**

Elles coloreront votre boisson et auront un bel effet scintillant. Vous pouvez obtenir une couleur douce ou foncée selon la quantité que vous utilisez.

SPIR-020 À SPIR-024 | SANS E171

Ces SPIRDUST® changent momentanément la couleur de votre boisson. Chaque fois que vous remuez, l'effet scintillant coloré réapparaît.

SPIR-025 À SPIR-028 | SANS E171

Ces produits ajouteront de la couleur à votre boisson et ont un effet scintillant doré. Plus vous ajoutez de poudre, plus votre boisson devient foncée.

SPIR-029 À SPIR-036 | SANS E171

Elles coloreront votre boisson et auront un bel effet scintillant. Vous pouvez obtenir une couleur douce ou foncée selon la quantité que vous utilisez.

**SPIR-001ST et SPIR-008ST à SPIR-019ST sont aussi sans E171.



POUDRES

BRILLANTES POUR COCKTAIL

SPIRDUST®

ROXY & RICH

— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
SPIR-001	ORIGINAL (ARGENT PERLÉ)		X	X		X	X	
SPIR-001ST	ARGENT PERLÉ		X		X	X	X	X
SPIR-002	OR PERLÉ		X	X		X	X	
SPIR-003	ORANGE PERLÉ		X	X		X	X	
SPIR-004	ROUGE PERLÉ		X	X		X	X	
SPIR-005	BLEU PERLÉ		X	X		X	X	
SPIR-006	VERT PERLÉ		X	X		X	X	
SPIR-007	VIOLET PERLÉ		X	X		X	X	
SPIR-008	JAUNE		X	X		X	X	
SPIR-008ST	JAUNE		X		X	X	X	X
SPIR-009	ORANGE		X	X		X	X	
SPIR-009ST	ORANGE		X		X	X	X	X
SPIR-010	ROUGE		X	X		X	X	
SPIR-010ST	ROUGE		X		X	X	X	X
SPIR-011	ROSE		X	X				
SPIR-012	VERT		X	X		X	X	
SPIR-012ST	VERT		X		X	X	X	X
SPIR-013	BLEU		X	X		X	X	
SPIR-013ST	BLEU		X		X	X	X	X
SPIR-014	BLEU NUIT		X	X		X	X	
SPIR-014ST	BLEU NUIT		X		X	X	X	X
SPIR-015	VIOLET		X	X				
SPIR-016	CUIVRE		X	X		X	X	
SPIR-017	NOIR		X	X		X	X	
SPIR-017ST	NOIR		X		X	X	X	X
SPIR-018	ROSE					X	X	
SPIR-018ST	ROSE				X	X	X	
SPIR-019	VIOLET					X	X	
SPIR-019ST	VIOLET				X	X	X	
SPIR-020	OR		X		X	X	X	X
SPIR-021	CARAMEL ONCTUEUX		X		X	X	X	X
SPIR-022	CUIVRE CLAIR		X		X	X	X	X
SPIR-023	TIRE D'ÉRABLE		X		X	X	X	X
SPIR-024	SAPHIR ROSE		X		X	X	X	X

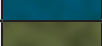
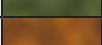
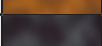
POUDRES

BRILLANTES POUR COCKTAIL

SPIRDUST®

ROXY & RICH
— COLORANTS —

ROXYANDRICH.COM

CODE	NOM		CANADA	USA (FDA)	EU	UK	AU/NZ	UAE
SPIR-025	JAUNE DORÉ		X		X	X	X	X
SPIR-026	ROUGE DORÉ		X		X	X	X	X
SPIR-027	BLEU DORÉ		X		X	X	X	X
SPIR-028	VERT DORÉ		X		X	X	X	X
SPIR-029	SOLEIL RADIEUX		X		X	X	X	X
SPIR-030	RUBIS		X		X	X	X	X
SPIR-031	FUCHSIA VIOLET		X		X	X	X	
SPIR-032	MAUVE PRUNE		X		X	X	X	
SPIR-033	BLEU PROFOND		X		X	X	X	X
SPIR-034	VERT ÉMERAUDE		X		X	X	X	X
SPIR-035	BRONZE		X		X	X	X	X
SPIR-036	JADE NOIRE		X		X	X	X	X

LES COULEURS RÉELLES PEUVENT VARIER.



FAITES SCINTILLER VOS COCKTAILS!

POUDRE BRILLANTE POUR COCKTAIL

**LA POUDRE SPIRDUST® PEUT ÊTRE MÉLANGÉE
AUX BOISSONS ALCOOLISÉES – JUSQU'À 0,7 g
par 1000 g (1/4 c. à thé par 1 L).**

AU VERRE

Ajoutez la poudre **SPIRDUST®** aux boissons en ajoutant quelques pincées de notre pot de 1,5 g directement à votre cocktail et en remuant un peu.

POUR LES PLUS GRANDES QUANTITÉS

Nous recommandons d'ajouter la poudre **SPIRDUST®** aux préparations à cocktails, aux jus, aux liqueurs ou aux spiritueux que vous utiliserez pour créer vos boissons alcoolisées. Vous éviterez ainsi de répandre la poudre sur le bar au moment de servir les clients.

FAITES SCINTILLER VOS BASES À COCKTAILS AVEC SPIRDUST®

Déterminez la quantité de poudre **SPIRDUST®** à ajouter à votre base scintillante en deux étapes faciles.

ÉTAPE 1 : CALCULEZ LE POURCENTAGE DE BASE SCINTILLANTE DANS VOS COCKTAILS

Par exemple : Vous voulez ajouter la poudre **SPIRDUST®** à votre bouteille de vodka de 750 mL (26 oz) qui servira de base scintillante pour les boissons suivantes :

Cosmopolitan : 45 mL (1,5 oz) de vodka - boisson de 90 mL (3 oz)
(45/90 = 50 %)

Sex on the Beach : 45 mL (1,5 oz) de vodka - boisson de 150 mL (5 oz)
(45/150 = 30 %)

ÉTAPE 2 : FIEZ-VOUS AU POURCENTAGE LE PLUS ÉLEVÉ

Par exemple : Dans l'étape 1, le pourcentage le plus élevé est de 50 %. Utilisez le dosage de 50 % d'après le tableau de dosage d'une base scintillante. Ajoutez ensuite 1/2 c. à thé de poudre **SPIRDUST®** à la bouteille de vodka.

COMMENT UTILISER LA POUDRE SPIRDUST®

D'abord, ajoutez la poudre **SPIRDUST®** à la base scintillante. La poudre **SPIRDUST®** se déposera au fond de la bouteille après un certain temps. Il faut donc bien agiter la base scintillante chaque fois que vous créez un cocktail.

SPIRDUST® - PORTIONS PAR POT :

pot de 1,5 g = environ 45 verres de 90 mL (3 oz)

pot de 25 g = environ 700 verres de 90 mL (3 oz)

pot de 100 g = environ 2800 verres de 90 mL (3 oz)



DOSAGE DE BASE SCINTILLANTE

%	26oz (750 mL)	1000 mL	40oz (1.14 L)
10	3 + 1/4 c. à thé	4 + 1/2 c. à thé	5 + 1/4 c. à thé
15	2 c. à thé	3 c. à thé	3 + 1/4 c. à thé
20	1 + 1/2 c. à thé	2 c. à thé	2 + 1/2 c. à thé
25	1 + 1/4 c. à thé	1 + 1/2 c. à thé	2 c. à thé
30	1 + 1/8 c. à thé	1 + 1/4 c. à thé	1 + 1/2 c. à thé
35	1 c. à thé	1 + 1/4 c. à thé	1 + 1/4 c. à thé
40	1/2 + 1/8 c. à thé	1 + 1/8 c. à thé	1 + 1/4 c. à thé
45	1/2 c. à thé	1 c. à thé	1 + 1/8 c. à thé
50	1/2 c. à thé	1 c. à thé	1 c. à thé
55-60	1/2 c. à thé	1/2 + 1/8 c. à thé	1/2 + 1/8 c. à thé
65-75	1/4 + 1/8 c. à thé	1/2 c. à thé	1/2 c. à thé
80-100	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé	1/4 + 1/8 c. à thé

