

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.

