

Produktinformation

Speisefarben – Pulver

Pulver – hochergiebig
Farbe: Superweiß
Füllmenge: 20 g

Superweiß ist besonders gut geeignet, um Buttercreme und Marzipan weiß einzufärben.

Produktbeschreibung

Kolorieren wie die Profis – mit Speisefarben-Pulver, hier als Superweiß.

Unser Speisefarben-Pulver können Sie trocken zum Abpudern verwenden – oder flüssig, mit etwas Alkohol angerührt, zum Malen von Ornamenten und Dekorationen. Dazu verwenden Sie einen feinen Pinsel und tragen die Farbe auf einen trockenen Untergrund auf. Auch Schokolade kann man mit Speisefarben-Pulver einfärben. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.

In unserem Sortiment finden Sie ein breites Farbsortiment an Speisefarben-Pulver.

Tipps und Anleitungen finden Sie detailliert in unserem Info-Flyer „Roll- und Dekorfondant“.

Pulver zum Abstäuben und Bemalen von trockenen Untergründen und zum Einfärben von öl- und fetthaltigen Lebensmitteln geeignet, z. B. Schokolade.

Unsere Pulver-Speisefarben können Azofarbstoffe enthalten.

In Faltschachtel zum Aufhängen. Mit Anleitung.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Superweiß ist besonders gut geeignet, um Buttercreme und Marzipan weiß einzufärben.

Das Speisefarben-Pulver trocken oder mit etwas Alkohol anrühren und vorsichtig dosiert unter die jeweiligen Lebensmittel arbeiten.

Dunkel, kühl und trocken lagern.

Zutaten

Farbstoff: Calciumcarbonat (E170i); Füllstoff: Siliciumdioxid (E551)

Dunkel, kühl und trocken lagern.

Artikelnummer: 395008

