Speisefarben – Pulver

Artikelnummer: 390171

Pulver – hochergiebig
Farbe: Blau
Füllmenge: 7 ml

Es eignet sich zum Abstäuben und Bemalen von trockenen Untergründen wie Marzipan, Roll- und Dekorfondant, Isomalt und weißer Schokolade.
Zum Einfärben von öl- und fetthaltigen Lebensmitteln geeignet, z.B. für Schokolade

Produktbeschreibung

Bringen Sie mehr Farbe auf Ihre Backkreationen. Hier mit der Farbe Blau.

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.

Auf Karte zum Aufhängen.
Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

Gebrauchsanweisung

Verarbeitung: Das Speisefarben-Pulver mit etwas Alkohol/Wasser anrühren und vorsichtig dosiert unter die jeweiligen Lebensmittel arbeiten.
Speisefarben-Pulver mit etwas Alkohol anrühren und damit Bilder, Ornamente usw. auf einen trockenen Untergrund (Marzipan, Rollfondant usw.) malen.
Dekorationen können dünn mit dem Pulver und einem trockenen Pinsel abgepudert werden.
Zum Einfärben von öl- und fetthaltigen Lebensmittel geeignet.

Zutaten

Farbstoff: Brillantblau FCF (E133)

Dunkel, kühl und trocken lagern.

Maiback GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034–3000
Fax +49 6407 4034–3009
E-Mail: info@maiback.de

Amtsgericht Gießen HRB-Nr. 974
Geschäftsführer: Dipl.-Betriebswirt (FH) Volker Voss
USt-IdNr./VAT: DE 112 633 839
Steuernummer: 020 245 00147

www.maiback.de