

## Speisefarben - Paste

Artikelnummer: 394162

Paste - hochergiebig  
Farbe: Tannengrün  
Füllmenge: 25 g

Zum Einfärben von Marzipan, Roll- und Dekorfondant, Sahne, Buttercreme, Icing, Glasuren, Marmeladen, Salzteig, Zucker, Isomalt.

### Produktbeschreibung

Egal ob Hellgrün, Blattgrün oder Tannengrün - mit den verschiedensten Farbabstufungen unserer Speisefarben-Paste haben Sie nicht nur eine große Farbauswahl, sondern auch viele Variationsmöglichkeiten.

Mit unserer Speisefarben-Paste lassen sich die unterschiedlichsten Farbnuancen und Effekte erzielen. Sie ist sehr konzentriert und gut zu dosieren. Fondant und Teig lassen sich nicht nur durchfärben, sondern auch sehr gut und einfach marmorieren. Wir bieten Ihnen eine große Palette an Pasten und Pastell-Pasten an: Von intensivem Schwarz bis zu Pastell Babypink ist alles dabei. Nicht für Schokolade geeignet.

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

Hochergiebige Speisefarben-Paste zum Einfärben von Marzipan, Roll- und Dekorfondant, Sahne, Buttercreme, Icing, Glasuren, Marmeladen, Salzteig, Zucker, Isomalt.

Nicht geeignet für Schokolade!

Unsere Speisefarben-Pasten können Azofarbstoffe enthalten.

Beim Verarbeiten empfiehlt es sich, Einweghandschuhe zu benutzen.

Auf Karte zum Aufhängen. Mit Anleitung.

Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

### Gebrauchsanweisung

Vor Gebrauch gut durchrühren!

Mit einem Zahnstocher etwas Speisefarbe entnehmen und in bzw. auf das jeweilige Lebensmittel streichen (Zahnstocher nur einmal verwenden!). Anschließend, je nach Lebensmittel, die Speisefarben-Paste einarbeiten. Die Speisefarben-Paste kann mit wenig Alkohol verdünnt werden, sie wird dann transparenter.

Nicht für Schokolade geeignet.

### Zutaten

Feuchthaltemittel: Glycerin (E422); Trägerstoff: Propylenglycol (E1520); Trennmittel: Siliciumdioxid (E551); Farbstoffe: Brillantblau FCF (E133), Braun HT (E155), Tartrazin (E102)\*

\*Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Dunkel, kühl und trocken lagern.

