

## Speisefarben – Pulver

Artikelnummer: 390102

Pulver – hochergiebig  
Farbe: Gelb  
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 Gelb.

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 Sichtverpackung zum Aufhängen. Mit Anleitung.  
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 abgedudert werden.

Zum Einfärben von öl- und fetthaltigen Lebensmittel geeignet.

### Zutaten

Farbstoff: Chinolingelb (E104)\*

\*Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Dunkel, kühl und trocken lagern.