

Barwnik olejowy do mas tłustych 20ml - Colour Mill - Burgundy



cena: 27,56 zł

Opis słownikowy

KOLOR	Burgundowy
PRODUCENT	Colour Mill
RODZAJ	Barwnik

Opis produktu



SWEETDECOR®

ŚWIAT DEKORACJI CUKIERNICZYCH



**COLOUR
MILL**

Barwnik olejowy Colour Mill – 20 ml

Barwniki Colour Mill to profesjonalne barwniki w płynie stworzone specjalnie do barwienia produktów zawierających tłuszcz, takich jak:

- masła kremowe,
- masy cukrowe,
- ganache,
- polewy czekoladowe,
- kremy maślane typu buttercream,
- masy migdałowe i orzechowe.

Unikalna formuła oparta na rozpuszczalnych w oleju pigmentach sprawia, że barwnik doskonale łączy się z tłuszczem, co pozwala uzyskać wyjątkowo intensywne i równomierne kolory. W przeciwieństwie do tradycyjnych barwników żelowych, które często są „odpychane” przez tłuszcze, Colour Mill wnika w strukturę masy i zapewnia głębokie, nasycone barwy.

Zalety barwników Colour Mill:

- **Wydajność** – już niewielka ilość daje widoczny efekt, dzięki czemu jedno opakowanie starcza na długo.
- **Łatwe mieszanie** – barwnik rozprowadza się równomiernie, nie pozostawia grudek i smug.
- **Stabilność koloru** – barwy pozostają intensywne nawet po obróbce cieplnej czy długim przechowywaniu.
- **Nowoczesna paleta** – kolekcja oferuje modne, pastelowe oraz intensywne odcienie dopasowane do trendów w cukiernictwie.

Zastosowanie:

- torty okolicznościowe i weselne,
- monoporcje i desery musowe,
- dekoracje z czekolady,
- kremy do cupcakes i cake pops.

Producent: Colour Mill (Australia)

Opakowanie: 20 ml

Numer katalogowy: CMO20BUR

Galeria



