Color paste

Pasta liposolubile
Fat-soluble paste

COSA COLORO? | WHAT CAN I COLOUR?

Colorazione in massa di **cioccolato***, surrogato e **tutte le masse grasse**. Ideale anche per prodotti da forno e glasse

Colouring of masses such as **chocolate***, compound and **all fatty masses**. Ideal for colouring baked products and icings

Barwienie mas takich jak czekoloada*, surogat i wszystkie tłuste masy. Idealny do barwienia produktów piekarniczych i polew

Färbung für **Schokolade***, Schokoladenersatz und **Fettmassen**. Ideal auch für Backwaren und Glasuren

Coloración de masas de **chocolate***, sucedáneos y todas las **masas grasas**. También es ideal para productos de pastelería y glaseados

Coloração de massas de **chocolate***, sucedâneos de chocolate e todas as **massas gordurosas**. Também é ideal para produtos de pastelaria e glacês

**Il cioccolato una volta colorato in massa non può essere più denominato e venduto come tale • *Once chocolate has been dyed in mass, it can no longer be sold and the named "chocolate" • *Le chocolat une fois coloré dans la masse ne peut plus être nommé et vendu comme tel • *Farbige Schokolade in der Masse kann nicht mehr als solche bezeichnet und verkauft werden • *El chocolate, una vez coloreado en masa, ya no puede denominarse ni venderse como tal • *O chocolate uma vez colorido em massa, já não pode ser designado e vendido como ta*

15g

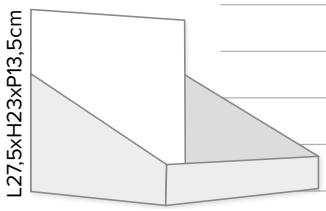


ROSSO	GIALLO	AZZURRO	NERO	VERDE	ROSA
23335	23336	23337	23338	23339	23340
NEW GF	NEW GF	NEW AZO GF	NEW AZO GF	NEW GF	NEW GF

g: 15 - pz: 12

ASSORTITO | Assorted | Assorti | Sortiert | Surtido | Sortido

CODICE	COLORE	PZ	AZO	GF
23341 NEW	ROSSO	8		●
	GIALLO	8		●
	AZZURRO	8	●	●
	NERO	8	●	●
	VERDE	4		●
	ROSA	4		●



●●● A - ■■■ 6 - g: 15 - pz: 40



AGITAMI BENE
SHAKE ME