



[www.foodcolor.cl](http://www.foodcolor.cl)

Aplicación y uso:

### Colorantes en Polvo

Los colorantes en polvo son hidrosolubles, formulados para dosificar a 0,2 Grs. por kilo de producto terminado pero, dependerá del tipo de alimento y del fabricante la cantidad de colorante que se usará. Puede aplicarse en Manzanas confitadas, helados, Crema Chantilly, refresco en polvo, budines, pastillaje, mazapán, masas (sopaipilla, pasteles, etc.), productos lácteos, productos de confitería. También aplica para jabones artesanales, preferidos por su acción hipoalergénica. Puede ser adquirido también como materia prima.

### Contacto

El Roble 1168 Recoleta, Stgo. Chile.

+569 226220227.

[contacto@foodcolor.cl](mailto:contacto@foodcolor.cl)



## COLORANTE EN POLVO

Colorante Allura Red  
Colorante Amarillo Huevo  
Colorante Amarillo Limon  
Colorante Amarillo Vegetal  
Colorante Azul Brillante  
Colorante Azul Indigotina  
Colorante Calipso  
Colorante Caramelo  
Colorante Celeste  
Colorante Chocolate  
Colorante Ciruela  
Colorante Damasco  
Colorante Durazno  
Colorante Fucsia  
Colorante Lila

Colorante Lucuma  
Colorante Manjar  
Colorante Maracuya  
Colorante Mora  
Colorante Naranja  
Colorante Piña  
Colorante Platano  
Colorante Rojo  
Colorante Rojo Ají  
Colorante Rojo Burdeo  
Colorante Rojo Frambuesa  
Colorante Rojo Frutilla  
Colorante Rojo Guinda  
Colorante Rojo Tomate  
Colorante Rosado

Colorante Salmon  
Colorante Verde Hoja  
Colorante Verde Esmeralda  
Colorante verde Manzana  
Colorante Verde Menta  
Colorante Verde Musgo  
Colorante Verde Pistacho

\*Disponible en formato de 10, 50, 100, 250, 500, Grs. 1,5 y 10 Kilos.