



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



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

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