

Lebensmittelfarben

blau

Hol' Farbe in dein Backleben - Mit unseren natürlichen Lebensmittelfarben können Zuckermassen, Cremes, Desserts, geschlagene Sahne oder Getränke bunt eingefärbt und so einzigartige Kunstwerke kreiert werden.

Zubereitung: Das färbende Pulver bis zur gewünschten Farbintensität zur Masse dazu geben und verkneten oder verrühren.**

**Farbintensität variiert und ist bei unterschiedlichen Massen in verschiedenen Farbtönen wiederzufinden.

Tipp: Mit einer bunten Cremefüllung wird die Geburtstagstorte zu einem richtigen Highlight.

Inhalt: 8g

Zutaten: Maltodextrin*, Färbende Lebensmittelpulver (Spirulina*), Pfeilwurzmehl*.

*aus ökologischem Anbau

| | |
|------------------------------|--------------------|
| Durchschnittliche Nährwerte | je 100 g |
| Brennwert | 1543 kJ (363 kcal) |
| Fett | < 0,5 g |
| -davon gesättigte Fettsäuren | < 0,1 g |
| Kohlenhydrate | 91 g |
| -davon Zucker | 6,7 g |
| Ballaststoffe | < 0,5 g |
| Eiweiß | < 0,5 g |
| Salz ²⁾ | 0,25 |

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen