

Lebensmittelfarben

rot

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 (Rote Beete, Hagebutte, Spirulina)*, Pfeilwurzmehl*.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	937 kJ (221 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	55 g
-davon Zucker	3,7 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz ²⁾	0,14 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Faltschachtel
- Papierbeutel