



# Les colorants

Nos colorants agrémentent le visuel de vos recettes, contribuant à la démarche créative du chef. Liquide ou en poudre, chaque gamme correspond aux caractéristiques de vos préparations pour obtenir un résultat optimal. 100% végétale, la gamme Végicolor répond aux attentes de naturalité des chefs.



## Colorants en poudre

- Les colorants en poudre sont particulièrement adaptés aux préparations délicates, dans lesquelles un apport d'humidité n'est pas souhaité.
- Ces ingrédients se dispersent parfaitement dans tous types de préparations (colorants hydrosolubles).

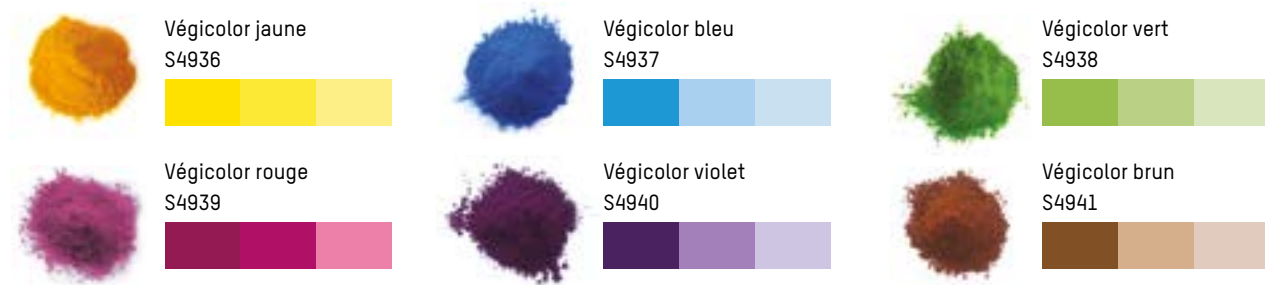
### La gamme Végicolor - UTILISATION À FROID UNIQUEMENT

Cette gamme est composée intégralement d'extraits végétaux à propriétés colorantes. L'ensemble du végétal est séché et réduit en poudre, sans extraction sélective des pigments. Ces ingrédients 100 % naturels colorent vos préparations sans la déclaration « colorant ». Idéal pour vos glaçages, crèmes au beurre, bavares, mousses et pâtes d'amande.

- Pour des créations pâtisseries alliant naturalité et visuel appétissant
- Déclaration des ingrédients sans E
- Pas de dosage limité



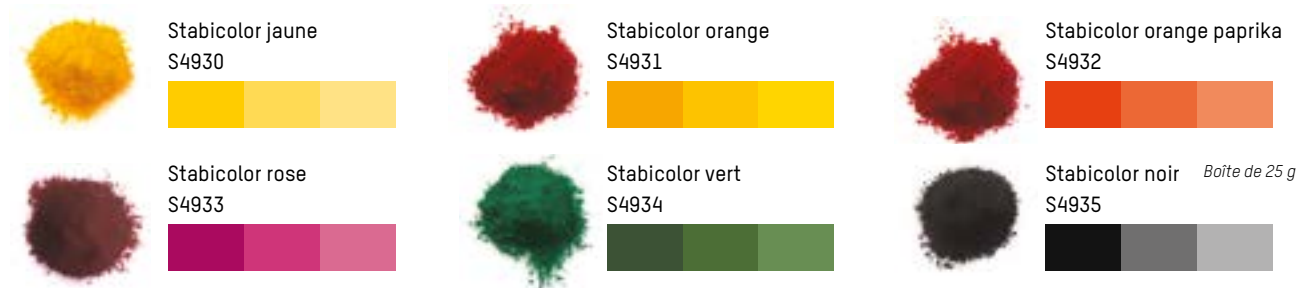
Boîte de 50 g



### La gamme Stabicolor - UTILISATION À CHAUD OU À FROID

Ces colorants proviennent de l'extraction de produits naturels. Ils apportent un visuel haut en couleur et mettent en valeur les réalisations pâtisseries et culinaires du chef. Idéal pour vos macarons, génoises et toutes autres préparations.

- Excellente tenue à la cuisson
- Couleurs soutenues (un faible dosage suffit)
- Colorants non azoïques (pas de mention restrictive sur le produit fini)

Boîte de 50 g  
Couleurs intenses même après cuisson

Boîte de 25 g

Ces produits sont conformes au Règlement (CE) n° 1333/2008 et au Règlement (UE) n° 231/2012. Dosage selon la réglementation en vigueur. Les teintes sont données à titre indicatif en dilution sur une base laitière. Elles peuvent varier en fonction de la base d'application et de leur dilution.





## Colorants liquides

- Ces colorants liquides sont disponibles en flacons plastique PET 120 ml, 500 ml, 1 l et 5 l.
- Très stables à la cuisson, les colorants Selectal s'incorporent aisément dans de nombreuses préparations, et sont particulièrement appréciés en pâtisserie.
- Le bouchon compte-gouttes permet un dosage précis.



Bleu (E133)



Marron caramel (E 150b)



Carimelle (uniquement en bidon de 1 l)



Noir caramel (E150d)



Jaune curcuma



Orange paprika



Jaune tagete



Rouge carmin (E120)



Vert chlorophylle (E141)

