

Sépiová barva – tekutá (pasta) Nortindal 500g



Pomocí sépiového inkoustu lze obarvit čerstvé těsto na těstoviny nebo rizoto na černo.

~~1180,00 Kč~~ **1080,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1180,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Popisí sépiového inkoustu lze obarvit čerstvé těsto na těstoviny nebo rizoto na černo. Inkoust "Tinta de Calamar" vypouští sépie (Sepia officinalis) při úniku před nepřítelem ze žlázy ve svém těle do vody, aby se stala "neviditelnou".

Dávkování pro těstoviny: 2-5% barva chobotnice na celkovém množství těstovinového těsta, v závislosti na požadované intenzitě barvy.

Složení: Sépiový inkoust pro barvení potravin, voda, sůl, zahušřovadlo: sodná sůl karboxymethylcelulózy. Dávkování: 1 g / 100 g mísky.

Příprava: Po zředění a rozmíchání přidejte do potravin.

Po otevření uchovávejte v chladničce a spotřebujte do 20 dnů.

Vlastnosti: bezlepkové, sterilizované.

Nutriční hodnoty na 100g

Kalorie 210 kJ / 50 kcal

Tuk <0,1 g

z toho nasycené mastné kyseliny <0,1 g

Sacharidy 4,7 g

z toho cukr je 0,1 g

Protein 7,3 g

Sůl 8,3 g

Země původu: Itálie
