



[< retour](#)

Epicerie Colorant



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Autres condiments

Colorant violet : En pâte, en poudre ou liquide, le colorant violet est un mélange de deux coloris, bleu (E133) et rouge (E122). Il sert à réaliser tous types de préparations telles que des confiseries, glaces, crèmes, boissons...

Colorant rouge : En pâte, en poudre ou liquide, le colorant rouge peut être plus ou moins intense selon son code: E1220, E121, E122, E124, E125, E126, E127, E128. Il sert à réaliser

tous types de préparations telles que des confiseries, glaces, crèmes, boissons...

Colorant noir :En pâte, en poudre ou liquide, le colorant noir peut être plus ou moins foncé ou brillant selon son code: E151, E152. Il sert à réaliser tous types de préparations telles que des confiseries, glaces, crèmes, boissons...

Colorant jaune :En pâte, en poudre ou liquide, le colorant jaune peut être plus ou moins foncé selon son code: E100, E101, E102, E103, E104, E105, E107, E110. Il sert à réaliser tous types de préparations telles que des confiseries, glaces, crèmes, boissons...

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

* Source de données : AFSSA

Mousse de maïs [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Macarons panda [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15715>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15715>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-de-mais>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/macarons-panda>