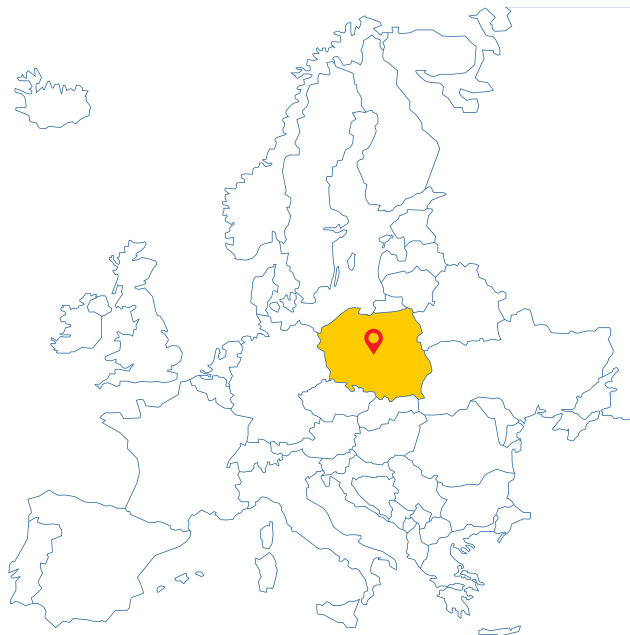
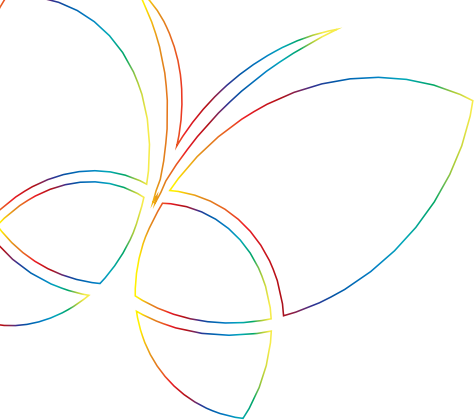





FOOD COLOURS®





 **FOOD COLOURS[®]** Jesteśmy polską, rodzinną firmą. Od kilkunastu lat zajmujemy się produkcją, konfekcją i dystrybucją barwników spożywczych oraz dodatków do żywności. W swojej ofercie posiadamy szeroki wybór produktów dedykowanych zarówno dla profesjonalistów jak i do użytku domowego. W nasze barwniki zaopatrujemy sklepy stacjonarne i internetowe, piekarnie, cukiernie i hurtownie spożywcze w Polsce i za granicą. Nieustannie się rozwijamy i na czele z naszym działem badawczo-rozwojowym szukamy nowych rozwiązań. Jesteśmy otwarci na informacje płynące z rynku i staramy się odpowiadać na potrzeby naszych klientów.

W niniejszym katalogu zawarliśmy rady naszego technologa poparte wieloletnim doświadczeniem, podpowiadające, jak korzystać z produktów w celu uzyskania najlepszych efektów. Ponadto dodaliśmy kody QR prowadzące do materiałów pomocniczych, w tym filmów z inspiracjami i wskazówkami.

Od 2021 jesteśmy w nowej siedzibie!

[Zapraszamy do współpracy.](#)



SPIS TREŚCI

barwniki do czekolady i mas tłustych 4

zamsz w sprayu - Velvet Spray, barwniki do białej czekolady, barwniki na bazie masła kakaowego - Cocoa Butter, barwniki do czekolady w proszku, metaliczny spray - Sparkling Spray, nabłyszczacz w płynie - Glossy Liquid, nabłyszczacz w sprayu - Glossy Spray, zamrażacz w sprayu - Freezer

produkty do dekoracji 11

zamsz w sprayu - Velvet Spray, nabłyszczacz w płynie - Glossy Liquid, nabłyszczacz w sprayu - Glossy Spray, Tulle in powder, barwniki metaliczne w proszku, barwniki metaliczne w sprayu z pompką - Pump Spray, metaliczny spray - Sparkling Spray, farbki do ręcznego malowania - Metallic Food Paint, barwniki pudrowe - Dust Colours, polewa zastygająca - Natural Drip, pasta dekoracyjna - Letter&Lace, lakier w płynie - Lustre Liquid, zmiękcacz w płynie - Softener, żel do dekoracji - Piping Gel

tusze i tonery spożywcze 21

tusze spożywcze do wybranych modeli drukarek CANON I EPSON, tonery spożywcze do wybranych modeli ploterów CANON i EPSON, płyn czyszczący

aerograf oraz barwniki do aerografu 24

aerograf z kompresorem, barwniki w płynie - Classic, barwniki w płynie - Pearl, zestaw startowy barwników do aerografu, płyn czyszczący do aerografu

barwniki do mas 27

barwniki do białej czekolady, barwniki w żelu - Power Gel, barwniki w żelu - WSG, barwniki w żelu - Extra Gel, barwniki w płynie - Classic, barwniki w płynie - Pearl, barwniki w proszku - syntetyczne, naturalne barwniki w proszku - Fruity Line, zestaw barwników naturalnych

dotatki 35

gliceryna spożywcza, syrop glukozowy, syrop kukurydziany, izomalt, masło kakaowe - Pure Cocoa Butter, Agar Agar, klej cukrowy w proszku, klej cukrowy w żelu, pektyna, albumina, guma tragakantowa, guma arabska, guma ksantanowa, ekstrakt z rozmarynu

zestawy 40

zestaw barwników naturalnych, zestaw 6 i 9 barwników w żelu - Power Gel, zestaw 8 barwników w żelu - WSG, zestaw startowy barwników do aerografu, zestaw tuszy spożywczych do drukarek, zestaw tonerów spożywczych do ploterów, zestaw 9 barwników do białej czekolady - Basic set, zestaw 12 barwników do białej czekolady - Speciality set

produkty do dekoracji z E171 45

metaliczny spray - Sparkling Spray, zamsz w sprayu - Velvet Spray, produkt do białej czekolady, produkty na bazie masła kakaowego - Cocoa Butter, proszki metaliczne, proszki metaliczne w sprayu z pompką - Pump Spray, farbki do ręcznego malowania - Metallic Food Paints, proszek do czekolady, pasta dekoracyjna - Letter&Lace, żel - Extra Gel, produkt w płynie - Classic, produkty w płynie - Pearl, proszek syntetyczny, wybielacz do lukru królewskiego

produkty dostępne dodatkowo pakowane w blistry 52**wykaz indeksów 53**

barwniki do czekolady i mas tłustych



TECHNOLOG RADZI Pracujesz z czekoladą lub masami tłustymi? W tej kategorii znajdziesz barwniki, produkty do dekoracji i dodatki do żywności, których możesz użyć do czekolady, czekoladek, pralin i innych mas tłustych.



zamsz w sprayu Velvet Spray Professional



Czarna końcówka - delikatniejsze krycie



Żółta końcówka - mocne krycie i lepiej widoczna struktura zamszu

Zamsz do nanoszenia na powierzchnie czekolady, czekoladek oraz pralin. Przeznaczony również do dekoracji tortów, monoporcji i innych. Stworzony na bazie barwników nieazowych (AZO Free) oraz naturalnych. W zestawie znajdują się dwie końcówki o różnej średnicy dyszy pozwalające uzyskać inne struktury. SMAK BIAŁEJ CZEKOLADY.



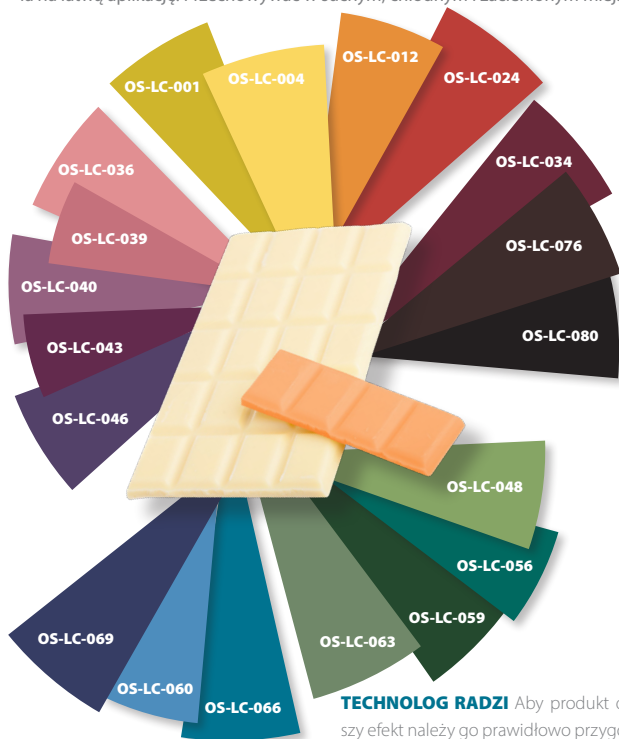
TECHNOLOG RADZI Aby produkt dał najlepszy efekt należy go prawidłowo przygotować do pracy. W tym celu przed użyciem zagrzej w kąpeli wodnej. Aby uzyskać pożądaną konsystencję ogrzej równomiernie pojemnik, a następnie wstrząśnij. Pamiętaj, aby nie przekroczyć temperatury 50°C. Jeśli kulka swobodnie przemieszcza się w masie możesz rozpocząć aplikację produktu. Produkt nanos na dobrze schłodzone powierzchnie z odległości ok. 25 cm pod wyciągiem lub odpowiednią osłoną. Zamsz możesz nakładać warstwami. Przed nałożeniem kolejnej warstwy pozostaw do wyschnięcia. Po zakończonej pracy tort lub dekorację niezwłocznie wstaw do lodówki.



barwniki do białej czekolady

 18 ml
emulsja

Innowacyjny produkt do barwienia czekolady – pozwala temperować czekoladę! Przeznaczony również do barwienia mas tłustych oraz kremów. Wyróżnia się mocnym nasyceniem kolorów, wydajnością, dużą siłą krycia oraz łatwością wprowadzania w masę. Dozowanie kropelkowe pozwala na łatwą aplikację. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



TECHNOLOG RADZI Aby produkt dał najlepszy efekt należy go prawidłowo przygotować do pracy. W tym celu przed użyciem wstrząśnij buteleczkę, aby umożliwić wymieszanie barwnika.



wkrótce nowa linia naturalnych barwników do białej czekolady

 18 ml
emulsja

Dostępna wkrótce linia naszych innowacyjnych barwników do białej czekolady bazowana na naturalnych składnikach. W ofercie dostępna gama 8 kolorów.

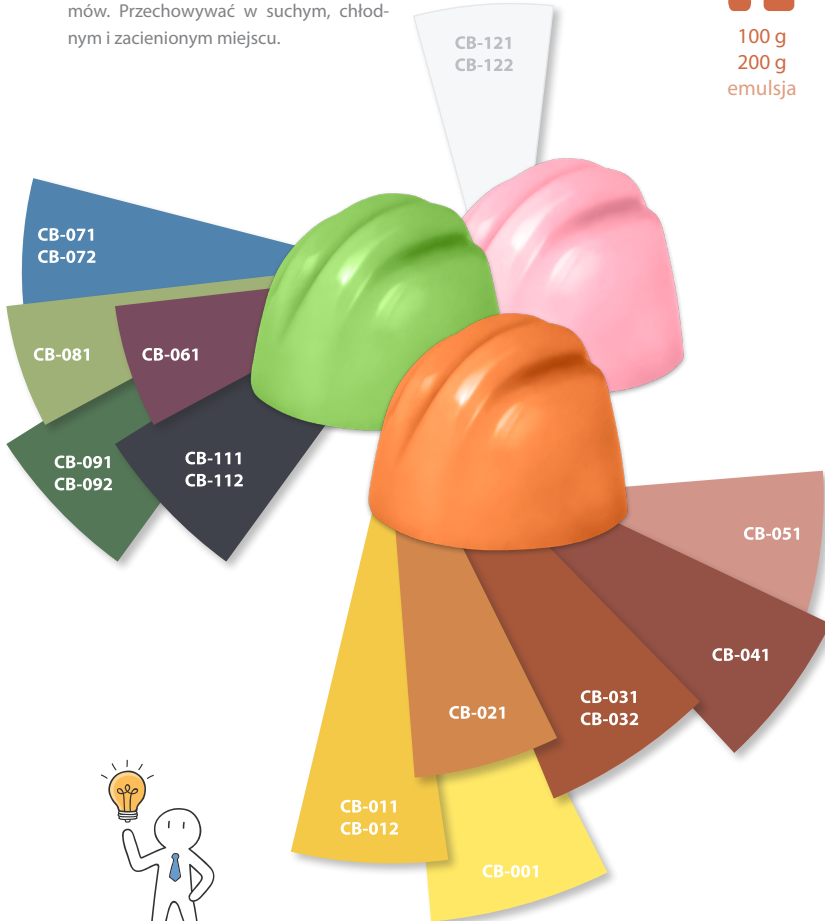


barwniki na bazie masła kakaowego Cocoa Butter

Barwniki na bazie masła kakaowego. Przeznaczone do barwienia czekolady, czekoladek, pralin, mas tłustych oraz kremów. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



100 g
200 g
emulsja



TECHNOLOG RADZI Produkt podgrzej w kąpeli wodnej lub nad parą i dokładnie wymieszaj przed każdym użyciem. Najlepsze efekty osiągniesz rozgrzewając produkt do temperatury 30-33°C.



barwniki w proszku do czekolady

10 g **
20 g
proszek

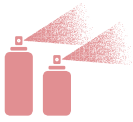


Często wybierane przez profesjonalistów barwniki w proszku przeznaczone do barwienia czekolady, czekoladek, pralin, masła kakaowego, mas tłustych oraz kremów. Przechowywać w chłodnym i zacienionym miejscu, z dala od wilgoci, aby zapobiegać zbrzyleniu.



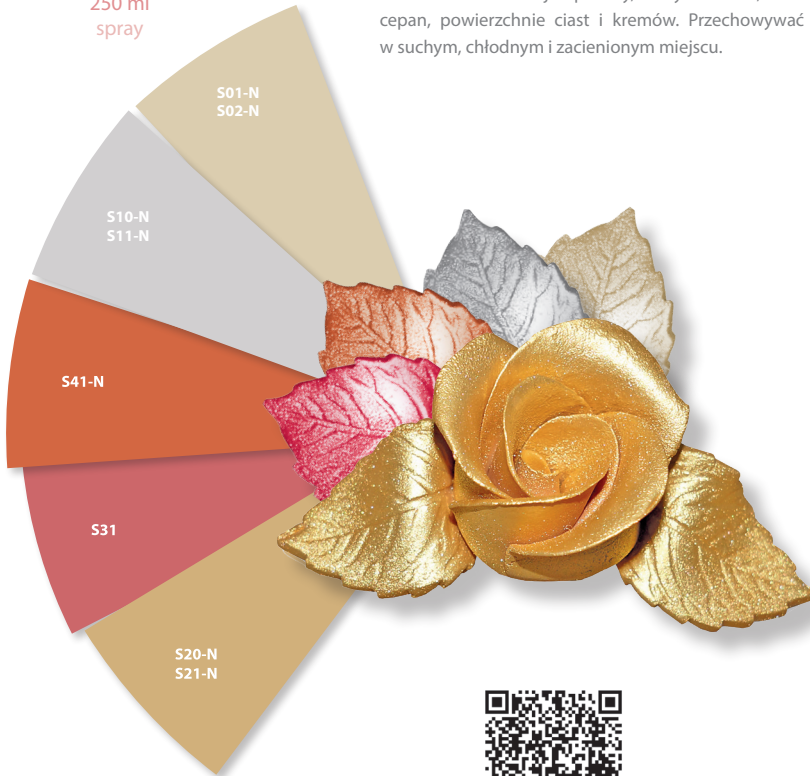
TECNOLOG RADZI Na kilka godzin przed barwieniem rozrób barwnik w małej ilości tłustej masy i dokładnie wymieszaj, aby nie było cząstek barwnika – możesz użyć miksera lub łopatki silikonowej. Przed dodaniem do reszty masy przelej przez sitko.

metaliczny spray Sparkling Spray



50 ml
250 ml
spray

Produkt dla profesjonalistów. Forma błyszczącego sprayu pozwala na szybkie nadanie barwnego połysku. Idealny do dekorowania czekolady, czekoladek oraz pralin. Również do stosowania na dużych powierzchniach takich jak polewy, masy cukrowe, marcepan, powierzchnie ciast i kremów. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



TECHNOLOG RADZI Przed użyciem energicznie wstrząśnij. Jeśli kulka swobodnie przemieszcza się możesz rozpocząć aplikację produktu. Maksymalnie dociskając rozpylacz nanoś z odległości 15-20 cm w zależności od pożądanego efektu. Po zakończeniu pracy z produktem odwróć pojemnik do góry dnem i rozpyl w celu oczyszczenia dyszy. Pracuj pod wyciągiem lub pod odpowiednią osłoną.





nabłyszczacz w płynie Glossy Liquid

nabłyszczacz w sprayu Glossy Spray



Produkt nabłyszczający na bazie szelaku w następujących formach:

 **forma płynu:** do nanoszenia pędzelkiem. Pozwala na precyzyjne nadanie połysku małym, czekoladowym elementom, masom cukrowym oraz papierze wafłowemu.

 **forma sprayu:** emulsja w aerozolu. Pozwala na szybkie nadanie połysku oraz zabezpiecza duże powierzchnie przed wilgocią.



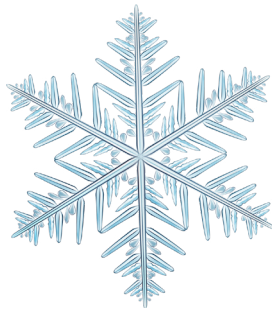
20 ml
płyn



100 ml
400 ml
spray



TECHNOLOG RADZI Nakładaj cienkimi warstwami, ponieważ gruba warstwa może pękać i być gorzka w smaku.



Zamrażacz w sprayu Freezer



400 ml
spray

Zamrażacz w sprayu do czekolady, ozdób cukierniczych i dekoracji z izomaltu. Przyspiesza stygnięcie dekoracji oraz pozwala błyskawicznie schłodzić powierzchnie do dalszej pracy. Idealnie współgra z zamsem w sprayu – Velvet Spray. Niezastąpiony przy łączeniu czekoladowych elementów!

TECHNOLOG RADZI Masz do dyspozycji końcówkę z szerokim strumieniem gazu do aplikacji na większe powierzchnie oraz końcówkę z wężymkiem do punktowego schładzania.



produkty do dekoracji



ZESKANUJ
MNIĘ


Instagram FOOD COLOURS

TECHNOLOG RADZI Szukasz kreatywnych inspiracji? W tej kategorii znajdziesz barwniki, produkty do dekoracji i dodatki do żywności, dzięki którym stworzysz efektowne dekoracje.




Do dekoracji zastosowanie znajdą również:

zamsz w sprayu - Velvet Spray Professional

 znajduje się na str. 5



nabłyszczacz w płynie - Glossy Liquid

 znajduje się na str. 10



nabłyszczacz w sprayu - Glossy Spray

 znajduje się na str. 10



Tulle in powder


Nowość od FOOD COLOURS - Tiul w dwóch wersjach kolorystycznych: Złoty i Naturalny (do samodzielnego wybarwienia). Do dekoracji tortów, ciast, pierników, monoporcji i innych. Tiul jest wyjątkowy: lekki oraz elastyczny, nie kruszy się z upływem czasu. Ponadto jest on szybki w przygotowaniu - należy zblendować go z wodą do uzyskania napowietrzenia piany i wypiekać zgodnie z zaleceniami na opakowaniu.

20 g
30 g
proszek



barwniki metaliczne w proszku

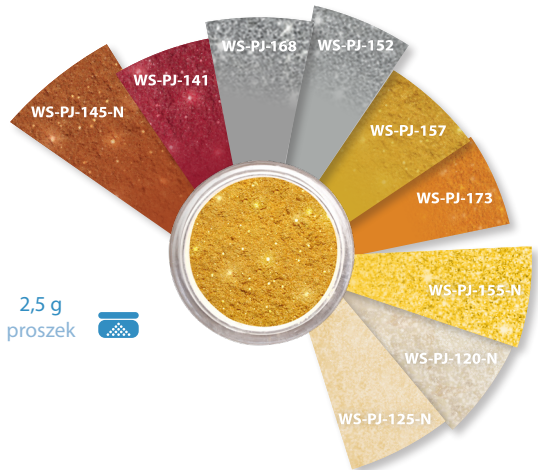
Gama metalicznych i błyszczących barwników przeznaczonych do szybkiej i efektownej dekoracji, w formie:

 **forma proszku perłowa - Pearl, Metallic, Shimmering i Original Gold:** postać proszku przystosowana do pracy z aerografem, może być również rozprowadzona ręcznie za pomocą pędzelka. Tworzy efekt satynowej perły.

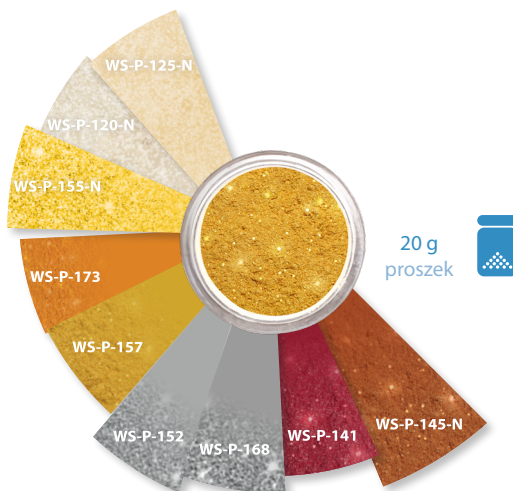
 **forma proszku brokatowa - Glitter i Sparkling:** postać proszku o większych drobkach do rozprowadzania ręcznie za pomocą pędzelka. Tworzy efekt brokatowego blasku.




2,5 g

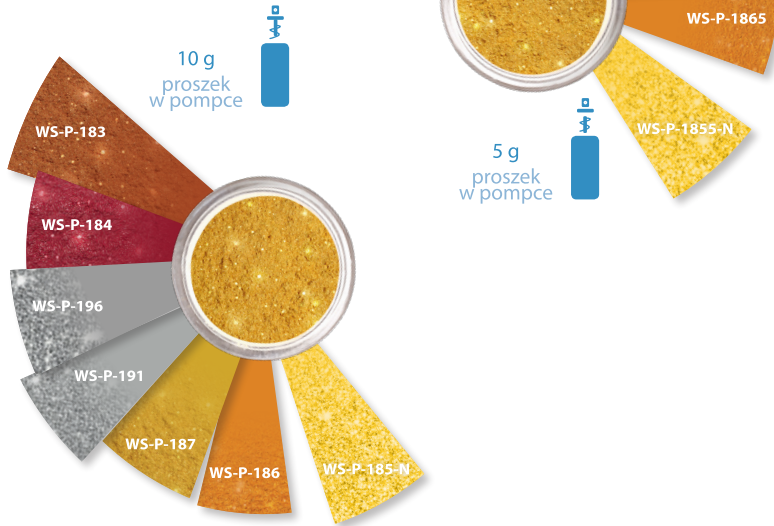
2,5 g
proszek

20 g

20 g
proszek

barwniki metaliczne w sprayu z pompką Pump Spray

 forma proszku w pompce: pyłek w postaci suchego sprayu, ułatwia aplikację na większe powierzchnie bez użycia gazu. Dostępny w wersji perłowej oraz brokatowej - Metallic, Shimmering, Original Gold, Sparkling oraz Glitter.



5 g



10 g

Dostępna również forma sprayu:

metaliczny spray Sparkling Spray



 znajduje się na str. 9

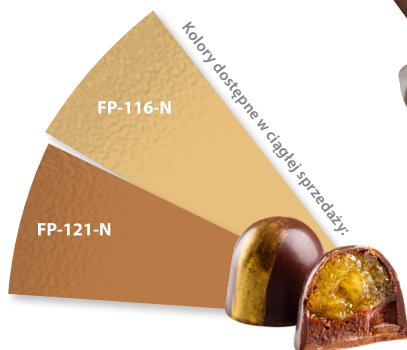
TECHNOLOG RADZI Barwniki w proszku stosuj również jako farbkę na makro - po wymieszaniu z wodą lub alkoholem (tylko nie ze spirytusem!). Jeśli chcesz stosować na tłuste powierzchnie użyj alkoholu. Barwniki w proszku do aerografu możesz również rozpylać po dodaniu wody lub alkoholu i nanosić na masy cukrowe, marcepanowe, wafle, lukier królewski, makaroniki, bezy, itd.

farbki do ręcznego malowania Metallic Food Paint



18 ml
płyn

Gotowe do użycia farbki z efektem połysku do malowania pędzelkiem. Do noszenia na różne powierzchnie, także z czekolady. Świetnie sprawdzą się do wykończenia drobnych elementów i detali. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

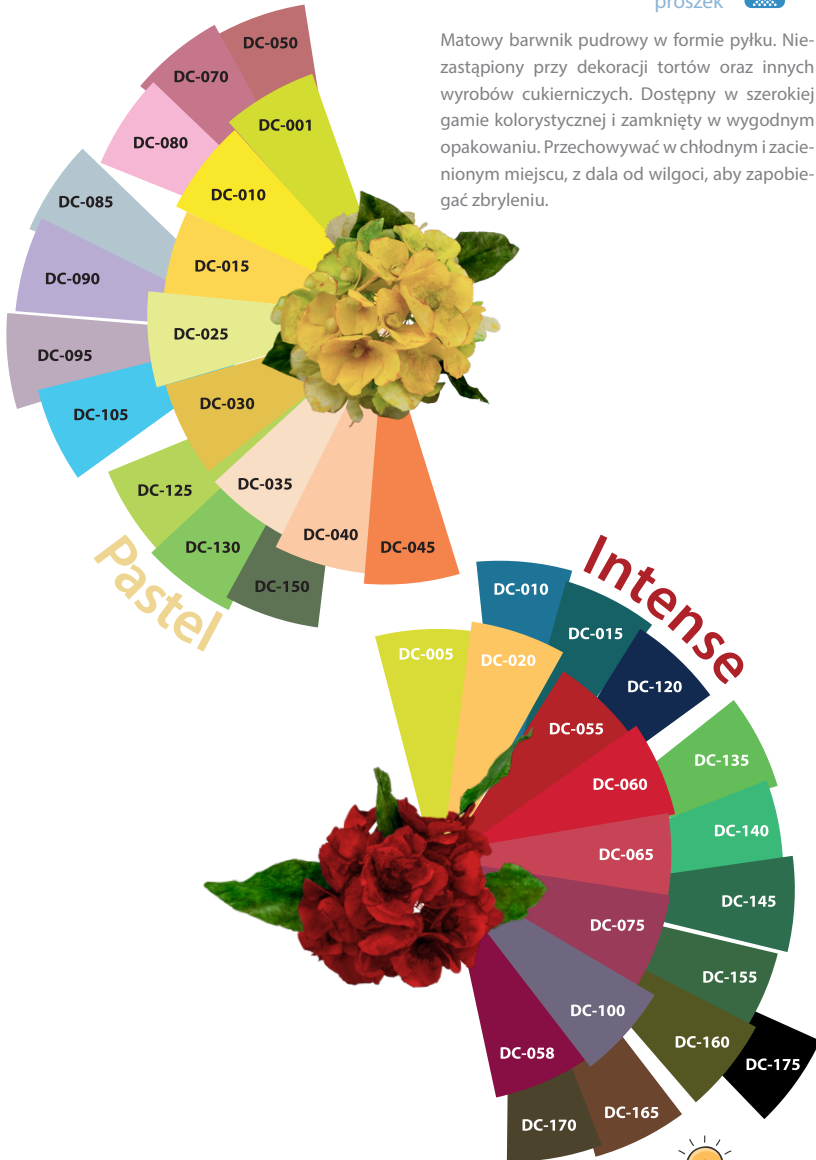


TECHNOLOG RADZI Pamiętaj, aby zawsze przed użyciem wstrząsnąć farbkę w celu wymieszania produktu. W razie potrzeby nałóż kilka cienkich warstw zamiast jednej grubej (będą szybciej schły).

barwniki pudrowe Dust Colours

2,5 g
proszek 

Matowy barwnik pudrowy w formie pyłku. Niezastąpiony przy dekoracji tortów oraz innych wyrobów cukierniczych. Dostępny w szerokiej gamie kolorystycznej i zamknięty w wygodnym opakowaniu. Przechowywać w chłodnym i zacienionym miejscu, z dala od wilgoci, aby zapobiegać zbryleniu.



TECHNOLOG RADZI Produkt świetnie sprawdzi się do malowania papieru wafelowego, lukru królewskiego, masy cukrowej, itp.

Użyj go, jak lubisz - na sucho przy pomocy pędzelka lub na mokro po rozpuszczeniu w małej ilości wody, tłuszczu lub alkoholu (nie spirytusu!). Jeśli chcesz malować po czekoladzie, kremie maślanym, pralinach użyj masła kakaowego.



polewa zastygająca Natural Drip



100 ml
emulsja

Gama modnych, zastygających polew – dripów do dekoracji tortów, monoporcji i innych. Dzięki nim uzyskasz atrakcyjny efekt spływającej kropli. Dostępne w szerokiej gamie kolorystycznej i z wygodnym dozownikiem pozwalającym na precyzyjną aplikację. Dzięki zawartości czekolady wyróżniają się przyjemnym, czekoladowym smakiem. Produkt ogrzać i wstrząsnąć do wymieszania. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu do 7 dni od otwarcia. Nie łamię się przy krojeniu. Użyto barwników pochodzenia naturalnego oraz AZO Free.



TECHNOLOG RADZI Jaki efekt dekoracyjny chcesz uzyskać? Produkt w zależności od podgrzania ma różną gęstość, grubość kropli oraz czas zastygania, dzięki czemu możesz dopasować go do swoich potrzeb. Pamiętaj, że temperatura dekorowanej powierzchni również wpływa na efekt końcowy. Jeden produkt – wiele możliwości!

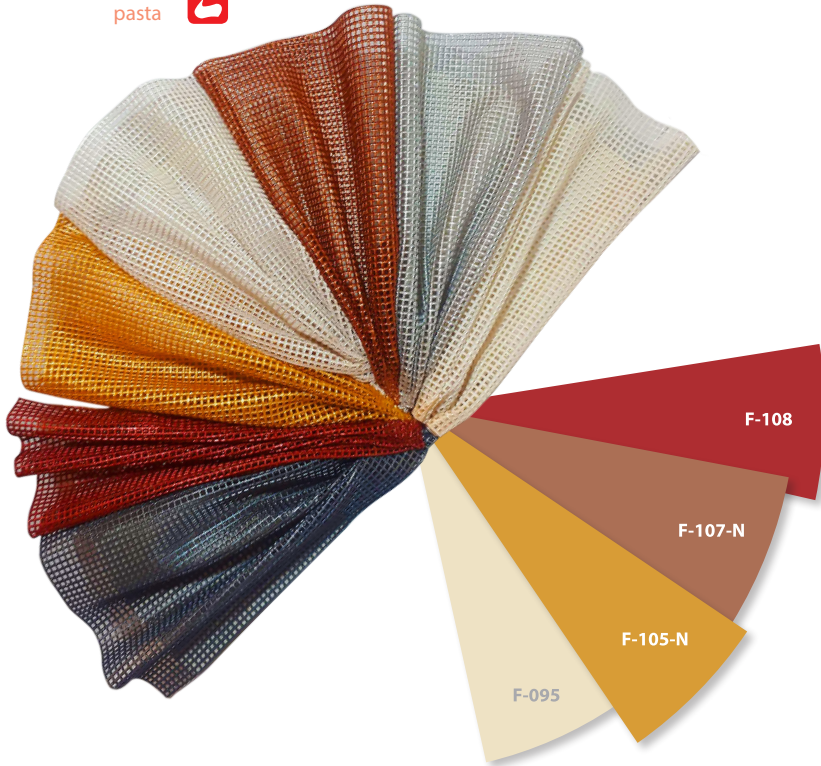


pasta dekoracyjna Letter&Lace

90 g
pasta



Wielowymiarowy produkt pozwalający na uzyskanie przeróżnych efektów dekoracyjnych np. efekt przestrzenny, koronki, siatki, płatków, liter, itp. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Chronić przed bezpośrednim wpływem promieni słonecznych. Po otwarciu przechowywać w lodówce max. miesiąc.



TECHNOLOG RADZI Do dowolnego koloru dodaj metaliczny barwnik w proszku, aby stworzyć błyszczące płatki. Pastę w neutralnym kolorze możesz wybarwić na różne kolory i sposoby. Stworzone dekoracje przechowuj w woreczku foliowym (z ograniczonym dostępem do powietrza). Pamiętaj, aby zawsze dokładnie wymieszać produkt. Instrukcję użycia znajdziesz na opakowaniu, a po więcej inspiracji zajrzyj na nasz kanał na youtube skanując kod QR.



lakier w płynie Lustre Liquid



Przejrzysty i trwały lakier w płynie nadający połysk dekorowanym powierzchniom. Pozwala wydobyć intensywność ich koloru i nie lepi się po zaschnięciu. Ma szerokie zastosowanie m.in. na oplatki na torcie, na ciasteczka, pierniczki, papier wafłowy, lukier. Doskonale sprawdzi się do utwardzenia wydruków na papierze wafłowym na torcie.



Lustre Liquid



Softener



zmiękczacze w płynie Softener



Unikalna płynna formuła zmiękczająca do pracy z papierem wafłowym. Sprawia, że papier jest elastyczny, nie pęka i nie kruszy się. Idealny do modelowania kwiatów, liści (pozwala wypuklić strukturę oraz użytkowanie listków i płatków). Pozostaje elastyczny na długo po wyschnięciu.



żel do dekoracji Piping Gel



Produkt w postaci przejrzystego żelu. Stosowany na powierzchni tortów pozwala na uzyskanie efektu wody, lodu. Stosowany również jako glazura na owocach lub stabilizator śmietany. Może być barwiony.



tusze i tonery spożywcze



ZESKANUJ MNIE

Facebook FOOD COLOURS



TECHNOLOG RADZI Stwórz jadalne wydruki na papierze waflowym, cukrowym i bezpośrednio na powierzchni tortów lub ciast. W tej kategorii znajdziesz zestawy tuszy i tonerów oraz płyn czyszczący do głowic drukujących.

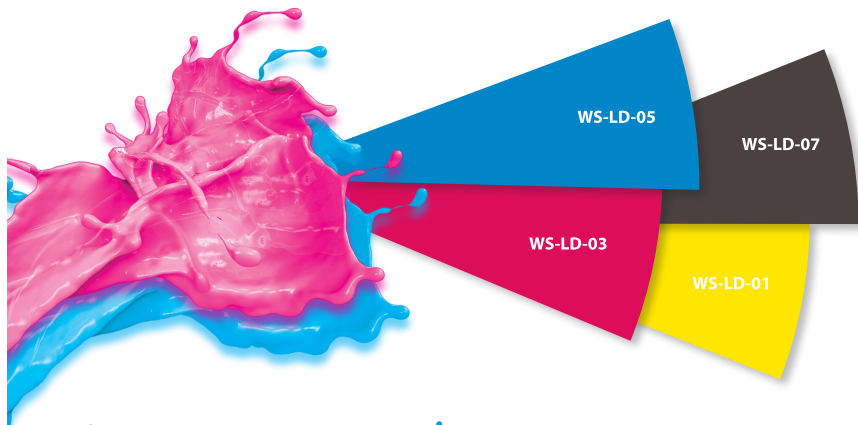
Spożywcze barwniki do drukowania w drukarkach i ploterach w dwóch paletach kolorystycznych. Do użytku przemysłowego oraz domowego. Dostępne również w zestawach.

tusze spożywcze do drukarek



100 ml
płyn

Paleta 4 kolorów do wybranych modeli drukarek CANON i EPSON. Pozwalają na drukowanie na papierze cukrowym, waflowym, a także na zwykłym papierze w Twoim domu.

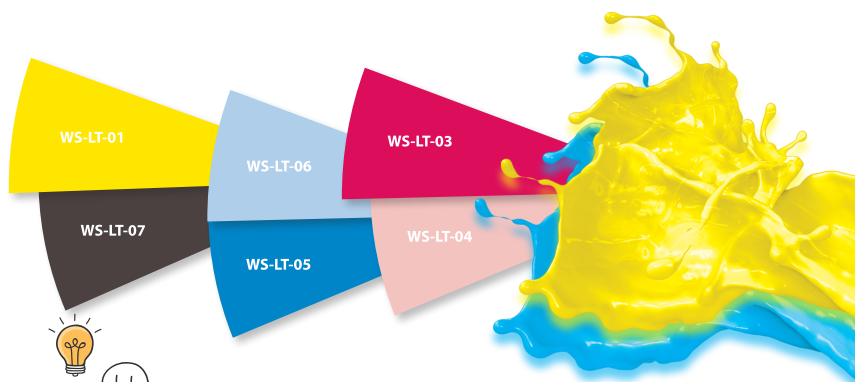


tonery spożywcze do ploterów



100 ml
płyn

Aż 6 kolorów do wybranych modeli ploterów CANON i EPSON. Do drukowania na papierze cukrowym, waflowym, a także bezpośrednio na powierzchni tortów, ciast, ciasteczek i pierników.



TECHNOLOG RADZI Przed nałożeniem zadrukowanego papieru waflowego posmaruj go od spodu tłustą masą, wyrównaj. Od góry pokryj go lakierem w płynie - Lustre Liquid.

spożywczy płyn czyszczący do głowic drukujących

Uniwersalny płyn czyszczący do głowic drukujących. Dzięki specjalnej formule idealnie czyści i przedłuża żywotność urządzenia. Skutecznie rozpuszcza i wypłukuje resztki i złoży oraz zapobiega wysychaniu tuszu. Czyszczenie zaleca się w przypadku niedrożności lub po dłuższym przestoju urządzenia. Sposób czyszczenia głowicy zależy od rodzaju i typu urządzenia.



100 ml
płyn

WS-LD-09



TECHNOLOG RADZI Upewnij się, że możesz używać czyszcika w swoim urządzeniu.

aerograf oraz barwniki do aerografu



TECHNOLOG RADZI W tej kategorii znajdziesz szeroką gamę produktów przeznaczonych do pracy z aerografem – od samego urządzenia, poprzez różne palety barwników, aż po płyn czyszczący do aerografu.



aerograf z kompresorem

Pozwala stworzyć precyzyjne i efektowne dekoracje zarówno w warunkach profesjonalnych jak i domowych.



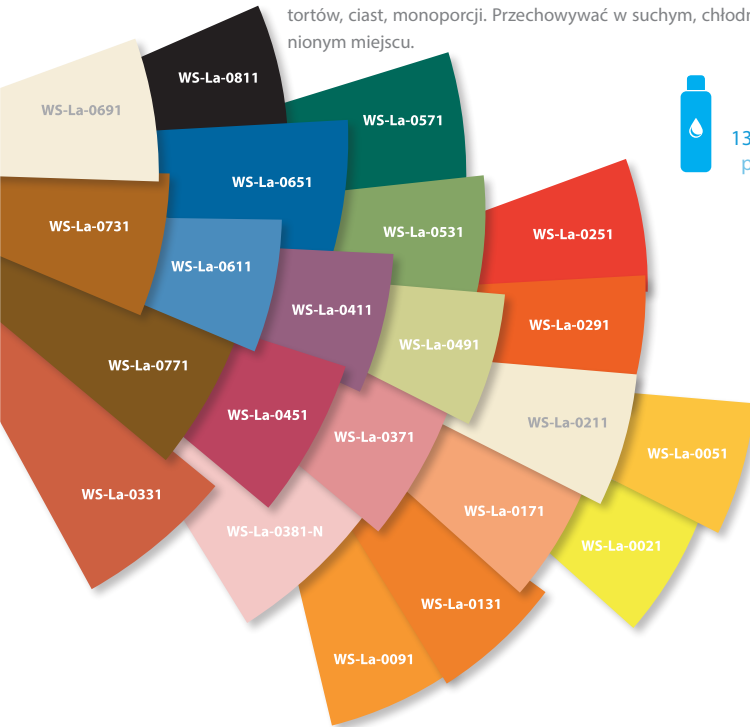
1. Regulacja poziomu natrysku. 2. Zasobnik. 3. Wygodny pistolet - idealnie leży w dłoni, odwzorowując najmniejszy ruch nadgarstkiem. 4. Uniwersalna dysza.



barwniki w płynie

Classic

Gotowe do użycia barwniki - rozpylane aerografem pozostawiają intensywne i żywe wybarwienie. Polecane szczególnie do pokrycia dekoracji i drobnych elementów dekoracyjnych, jak i do powierzchni kremów, tortów, ciast, monoporcji. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



135 ml
płyn



barwnik w płynie

Pearl

Gotowy do użycia barwnik perłowy do pokrycia dekoracji i drobnych elementów dekoracyjnych oraz powierzchni kremów, tortów, ciast, monoporcji. Zapewnia niepowtarzalne efekty dekoratorskie pozostawiając błyszczące i perłowe wybarwienie. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



135 ml
płyn



TECHNOLOG RADZI Przed każdym użyciem produkt dokładnie wymieszaj, w razie potrzeby możesz rozcieńczyć go wodą. Pamiętaj też, aby po zakończonej pracy z barwnikiem perłowym przepłukać aerograf płynem czyszczącym. Barwniki w płynie świetnie sprawdzą się również do barwienia napojów, soków, marmolad oraz nadzień owocowych.

zestaw startowy barwników do aerografu

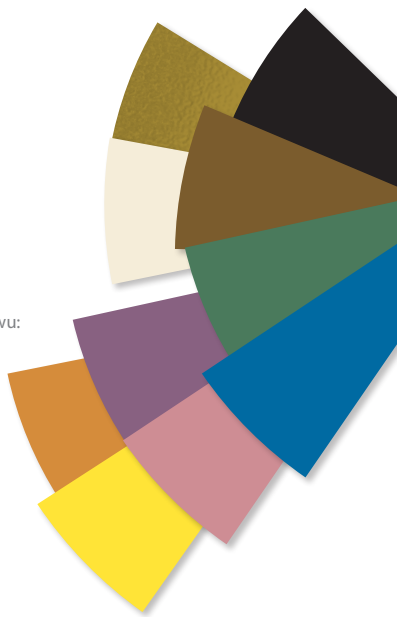


12x20 ml
płyn

Idealna kompozycja barwników do rozpoczęcia pracy z aerografem. Zestaw składa się z 11 najpopularniejszych kolorów, które można ze sobą dowolnie mieszać. W zestawie znajduje się również płyn czyszczący do aerografu. Zestaw przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



Index dla całego zestawu:
WS-La-100



płyn czyszczący do aerografu

Uniwersalny płyn czyszczący do aerografu, dzięki specjalnej formule idealnie czyści i przedłuża żywotność urządzenia.



60 ml WS-La-0901
135 ml WS-La-0900
płyn



TECHNOLOG RADZI Zaleca się przemywanie aerografu po każdym użyciu i przed dłuższym przechowywaniem. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

barwniki do mas



TECHNOLOG RADZI Chcesz wybarwić masę na bazie tłuszczu lub wody? W tej kategorii znajdziesz barwniki w żelu, proszku oraz płynie, zarówno olejowo-rozpuszczalne, jak i wodno-rozpuszczalne z podziałem na naturalne i syntetyczne.

Do barwienia mas zastosowanie mają również:

barwniki do białej czekolady

 znajduje się na str. 6

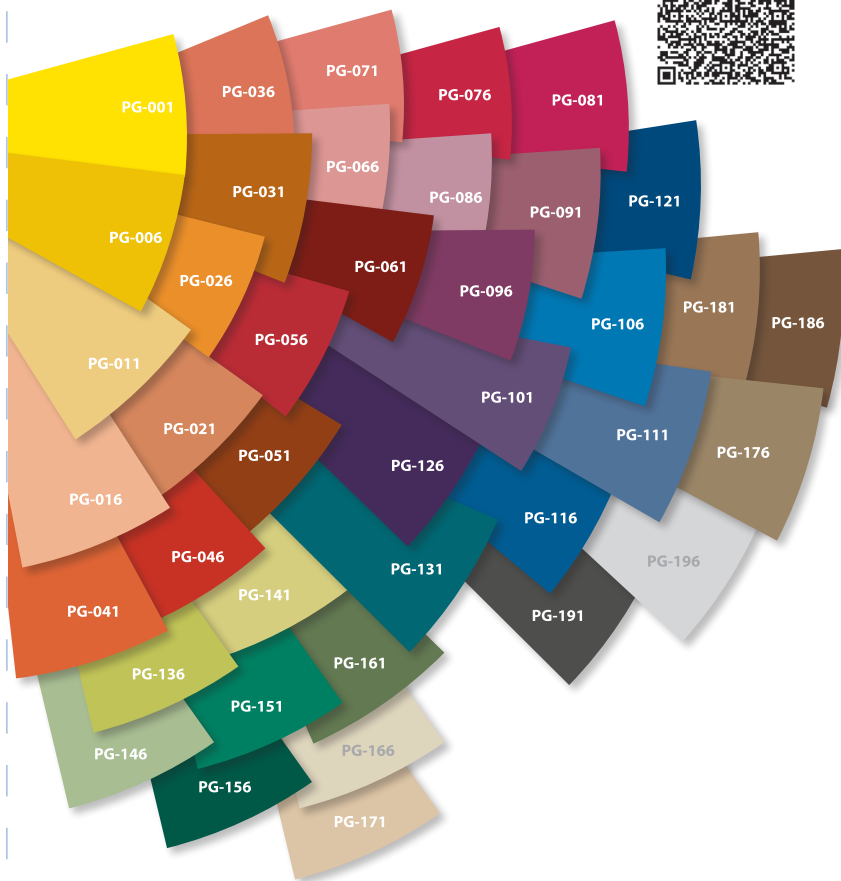


barwniki w żelu Power Gel

Flagowy produkt w dziedzinie barwników w żelu! Charakteryzuje się szeroką gamą kolorystyczną, wygodnym kroplomierzem zapewniającym precyzyjną aplikację oraz zupełnie nową formułą ułatwiającą użycie. Barwniki w żelu Power Gel poleca się do stosowania w kremach śmietanowych, lukrze królewskim, makaronikach i innych. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



20 g
żel



TECHNOLOG RADZI Pamiętaj, aby przed każdym użyciem wstrząsnąć w celu wymieszania barwnika. Produkt łatwo wprowadza się w różne masy, ale z uwagi na intensywność mocy barwiącej uważnie dozuj produkt kropla po kropli każdorazowo dokładnie mieszając. Możesz również zrobić próbę koloru w mniejszej ilości masy.



barwniki w żelu WSG

Popularny produkt, pozostający w naszej ofercie od wielu lat. Dostępny również jako zestaw, a najpopularniejsze kolory występują w formie tubek. Charakteryzuje się dobrą siłą barwiącą, głębokim nasyceniem kolorów i ich szerokim wyborem.

Żel w słoiczku: Wskazane dozowanie przy użyciu jałowego aplikatora.

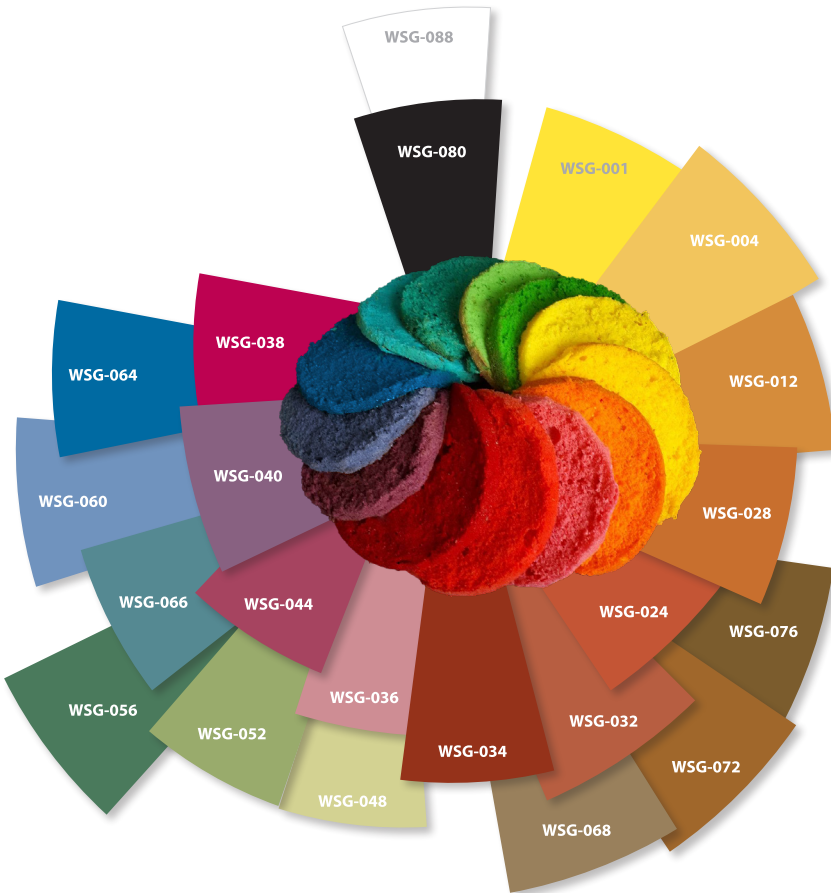
Żel w tubce: Ten sam produkt – jeszcze wygodniejsze i łatwiejsze dozowanie!

Barwniki w żelu poleca się do stosowania w masie cukrowej i marcepanie.

35 g
żel



20 g
żel



TECHNOLOG RADZI Pamiętaj, aby przed każdym użyciem wymieszać barwnik. Przed dodaniem kolejnej porcji dokładnie wymieszaj masę, aby sprawdzić wybarwienie. Możesz również zrobić próbę koloru w mniejszej ilości masy.



barwniki w żelu Extra Gel



35 g
żel



Mocno skoncentrowany żel o wyjątkowej intensywności koloru. Najczęściej wybierany przez profesjonalistów, którym zależy na wydajności i sile barwienia. Barwniki w żelu poleca się do stosowania w masie cukrowej, marcepanie, kremach śmietanowych, lukrze królewskim, makaronikach i innych. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

Barwniki do stosowania szczególnie w produktach gdzie nie możemy zmienić struktury masy.



TECHNOLOG RADZI Produkt w słoiczku - z uwagi na skoncentrowanie dozu uważnie za pomocą jałowego aplikatora. W celu równomiernego rozprowadzenia koloru najlepiej wcześniej rozmieszczać żel w mniejszej ilości masy.



barwniki w płynie Classic

Barwniki o intensywnych, żywych barwach nadają się do barwienia kremów i wypieków. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



20 ml
płyn



20 ml
płyn

barwnik w płynie Pearl

Barwnik perłowy do barwienia kremów oraz wypieków. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



TECHNOLOG RADZI Wszystkie barwniki w płynie dokładnie wymieszaj przed każdym użyciem, a w razie potrzeby możesz rozcieńczyć je wodą. Barwniki w płynie świetnie sprawdzą się również do barwienia napojów, soków, marmolad oraz nadziewi owocowych.



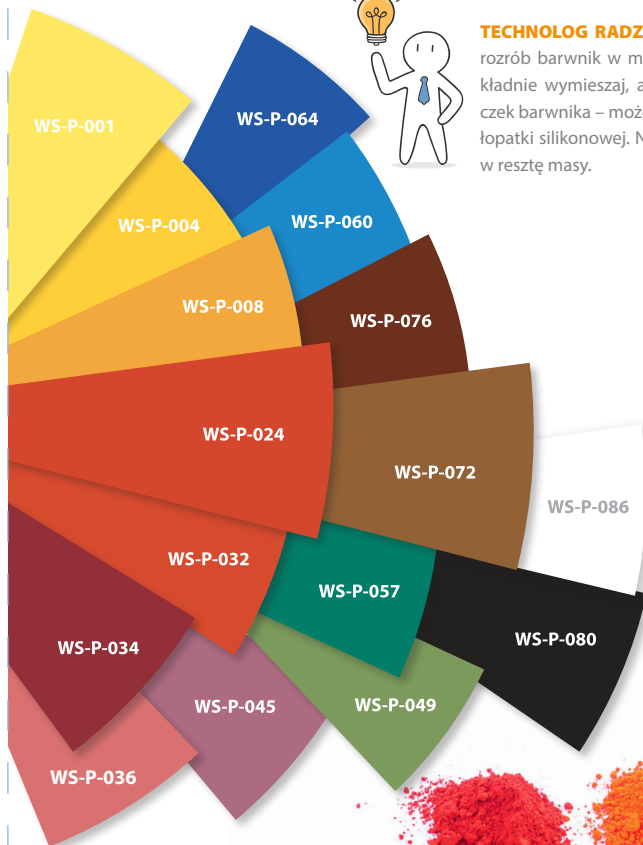
barwniki w proszku syntetyczne



Szeroka gama kolorystyczna tradycyjnych barwników w proszku o mocnych, intensywnych kolorach. Cechują się największą koncentracją spośród barwników w proszku. Do stosowania w środowiskach wodnych. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



TECHNOLOG RADZI Przed barwieniem rozrób barwnik w małej ilości masy, dokładnie wymieszaj, aby nie było cząsteczek barwnika – możesz użyć miksera lub łopatki silikonowej. Następnie wprowadź w resztę masy.

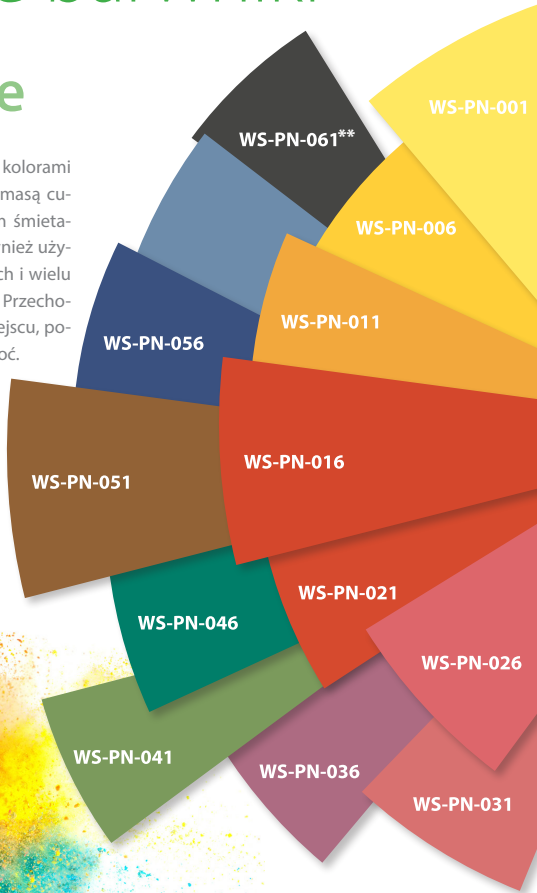


NATURA

naturalne barwniki w proszku - Fruity Line

Naturalne barwniki inspirowane kolorami owoców. Przeznaczone do pracy z masą cukrową, lukrem królewskim, kremem śmietanowym, biskoptem. Mogą być również użyte w napojach, galaretkach, dżemach i wielu innych produktach na bazie wody. Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu, ponieważ są wrażliwe na światło i wilgoć.

15 g**
20 g
proszek



TECHNOLOG RADZI Przed barwieniem rozrób barwnik w małej ilości masy, dokładnie wymieszaj, aby nie było cząstek barwnika – możesz użyć miksera lub łopatkę silikonowej. Następnie wprowadź w resztę masy.



wkrótce dostępny w sprzedaży
nowy kolor - błękitny

**dotyczy WS-PN-061 BLACKBERRY

barwniki do masy

NATURA

zestaw barwników naturalnych


 8x2,5 g
 proszek

Zestaw ośmiu barwników w proszku na bazie naturalnych surowców. Doskonale sprawdzą się do domowych wypieków i deserów m.in. do biszkoptów, lekkich kremów, galaretek i napojów. Barwniki naturalne przechowywać w zaciemnionym i suchym miejscu, ponieważ są wrażliwe na światło i wilgoć.



Index dla całego zestawu:
NAT-P-01



TECHNOLOG RADZI Przed barwieniem rozrób barwnik w małej ilości masy. Po puszczeniu wprowadź w resztę masy. Sprawdź jak łączą kolory sięgając po instrukcję użycia załączoną do opakowania.

dodatki



TECHNOLOG RADZI Potrzebujesz kleju do stworzenia dekoracji lub szukasz sposobu, aby ładnie ją wykończyć? A może Twój barwnik zmienił konsystencję? W tej kategorii znajdziesz dodatki do żywności oraz produkty do dekoracji, które pomogą Ci w codziennej pracy.





gliceryna



60 ml
150 ml
płyn

Produkt w postaci gęstego płynu. Stosowany do masy cukrowej pozwala zachować jej wilgotność i elastyczność na dłużej oraz przywraca jej sprężystość po wyschnięciu. Stosowany również do lukru, aby ułatwić jego modelowanie. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.



TECHNOLOG RADZI Uratuj wyschnięte barwniki żelowe gliceryną spożywczą. Wystarczy kilka kropli, aby przywrócić ich pierwotną strukturę.

syrop glukozowy



500 g
płyn

Naturalny produkt w postaci gęstego, lepkiego płynu. Stosowany głównie jako substancja słodząca. Może być również stosowany do masy cukrowej, lukru królewskiego oraz czekolady w celu nadania im plastyczności oraz zwiększenia trwałości. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.



500 g
płyn

syrop kukurydziany

Produkt pochodzenia naturalnego w postaci gęstego, lepkiego płynu. Stosowany do mas cukrowych i lukru królewskiego w celu nadania elastyczności i zapobieganiu zmatowieniu. Może być stosowany również jako glazura do dekorowanych powierzchni lub zamiennik miodu w produkcji pierników, nadając połysk masie piernikowej. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.



klej cukrowy w proszku

klej cukrowy w żelu



26 g
żel



20 g
proszek



15 g
żel



200 g
proszek

Klej spożywczy CMC niezastąpiony do pracy ze słodkimi dekoracjami. Nie tylko świetnie łączy ze sobą elementy, ale również stabilizuje i nadaje elastyczność.

Forma proszku: Idealny jako uelastyczniając i stabilizator do mas cukrowych, po wymieszaniu z wodą daje klej w postaci żelu. Produkt o dużej wydajności.

Forma żelu: Klej gotowy do użytku. Skuteczna pomoc w sytuacjach kryzysowych, kiedy trzeba szybko naprawić dekoracje uszkodzone, np. podczas transportu.



40 g
100 g
proszek

pektyna

Pektyna w proszku. Stosowana do galaretek, musów, żelków, glazur, dżemów i polew. Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Chronić przed wilgocią.

Pektyna NH - Amidowana



50 g
proszek

albumina

Białko jaja kurzego w proszku. Stosowane jako alternatywa dla świeżego białka kurzego do lukru królewskiego, bezy, pianek, stabilnych kremów, dekoracji i innych. Produkt cechuje się dużą wydajnością. Przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu, chronić przed bezpośrednim działaniem światła słonecznego oraz wilgocią.



guma tragakantowa

Naturalny produkt w postaci proszku stosowany do mas cukrowych. Zwiększa elastyczność i plastyczność masy, a także przyspiesza jej schnięcie, dzięki czemu świetnie się sprawdza przy tworzeniu figurek czy kwiatów. Polecany do mas cukrowych wykonanych samodzielnie. Stosowany jako zamiennik pochodzenia roślinnego dla CMC. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.



25 g
proszek



25 g
proszek

guma arabska

Naturalny produkt w postaci proszku. Stosowany do masy cukrowej jako stabilizator zapewniając jej odpowiednią konsystencję oraz jako naturalny klej do łączenia elementów dekoracji, również jako zamiennik CMC. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.



guma ksantanowa

Produkt pochodzenia mikrobiologicznego w postaci proszku. Stosowany jako substancja zagęszczająca i stabilizująca w produktach o niskim PH np. galaretkach, lodach, dżemach, marmoladach, sosach, dressingach oraz polewach owocowych. Zwiększa lepkość produktu i jego odporność na zmiany temperatury. W wypiekach stanowi częściowy zamiennik glutenu – nadaje sprężystość, ciągliwość oraz wspomaga wyrastanie. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.



25 g
proszek



ekstrakt z rozmarynu

Produkt pochodzenia roślinnego w postaci proszku. Zapobiega jęlczeniu tłuszczu oraz posiada właściwości przeciwutleniające. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.



8 g
proszek




zestawy produktów



Również dostępny:

zestaw barwników naturalnych

 znajduje się na str. 35



TECHNOLOG RADZI W tej kategorii znajdziesz gotowe zestawy produktów. Idealne, aby rozpocząć pracę z barwnikami lub gdy po prostu nie możesz się zdecydować, które kolory wybrać :)



    **FOOD COLOURS**

ZESKANUJ MNIE

zestaw 9 barwników w żelu Power Gel

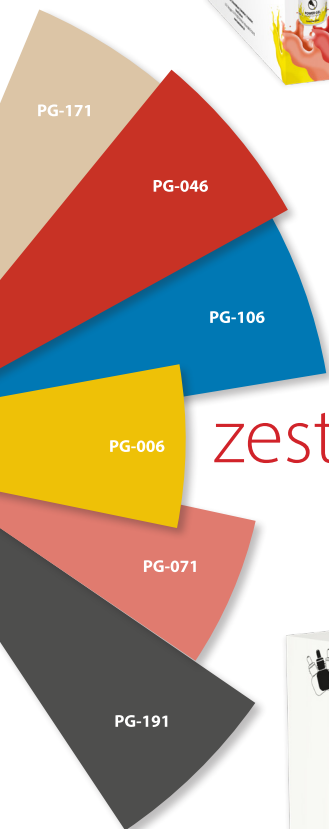
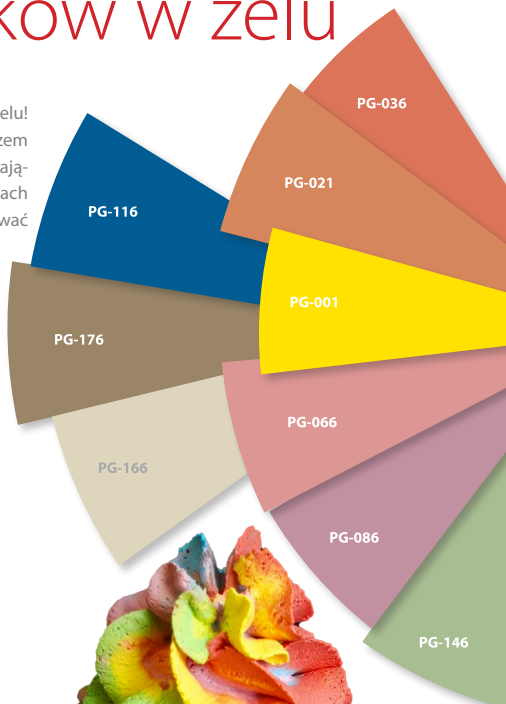
To zestawy 6 lub 9 produktów z linii naszych flagowych barwników w żelu! Charakteryzują się szeroką gamą kolorystyczną, wygodnym kroplomierzem zapewniającym precyzyzną aplikację oraz zupełnie nową formułą ułatwiającą użycie. Barwniki w żelu Power Gel poleca się do stosowania w kremach śmietanowych, lukrze królewskim, makaronikach i innych. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



Index dla całego zestawu:
PG-9-SET



20 g
żel



zestaw 6 barwników w żelu Power Gel

Index dla całego zestawu:
PG-6-SET



TECHNOLOG RADZI Pamiętaj, aby przed każdym użyciem wstrząsnąć w celu wymieszania barwnika. Produkt łatwo wprowadza się w różnej masie, ale z uwagi na intensywność mocy barwiącej uważnie dozuj produkt kropla po kropli każdorazowo dokładnie mieszając. Możesz również zrobić próbę koloru w mniejszej ilości masy.

zestaw 8 barwników w żelu WSG

Zestaw 8 barwników w żelu. Charakteryzują się dobrą siłą barwiącą i głębokim nasyceniem kolorów. Wskazane dozowanie przy użyciu jałowego aplikatora.

35 g
żel 



Index dla całego zestawu:
WSG-8-SET

TECHNOLOG RADZI Pamiętaj, aby przed każdym użyciem wymieszać barwnik. Przed dodaniem kolejnej porcji dokładnie wymieszaj masę, aby sprawdzić wybarwienie. Możesz również zrobić próbę koloru w mniejszej ilości masy.



zestaw startowy barwników do aerografu



12x20 ml
płyn

Idealna kompozycja barwników do rozpoczęcia pracy z aerografem. Zestaw składa się z 11 najpopularniejszych kolorów, które można ze sobą dowolnie mieszać. W zestawie znajduje się również płyn czyszczący do aerografu. Zestaw przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



Index dla całego zestawu:
WS-La-100

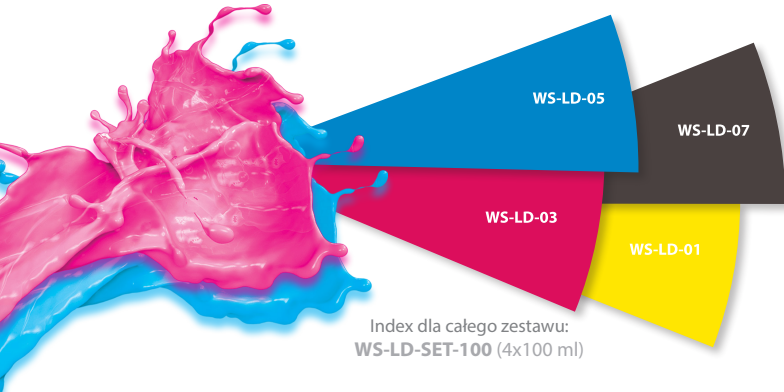


zestaw tuszy spożywczych do drukarek



4x100 ml
płyn

Paleta 4 kolorów do wybranych modeli drukarek CANON i EPSON. Pozwalają na drukowanie na papierze cukrowym, wafłowym, a także na zwykłym papierze w Twoim domu.



WS-LD-05

WS-LD-07

WS-LD-03

WS-LD-01

Index dla całego zestawu:
WS-LD-SET-100 (4x100 ml)

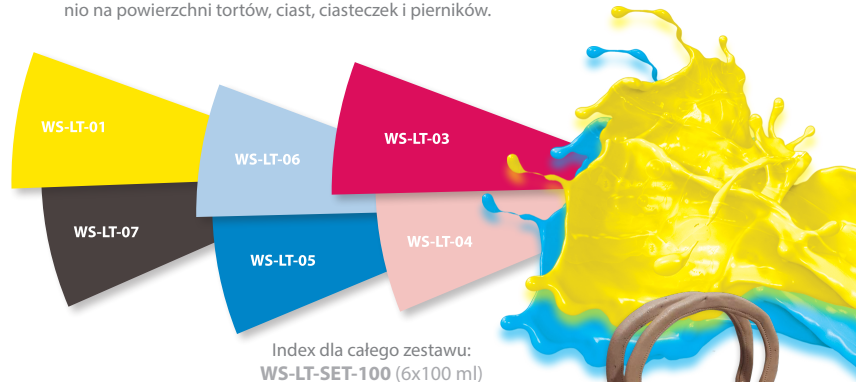


zestaw tonerów spożywczych do ploterów



6x100 ml
płyn

Aż 6 kolorów do wybranych modeli ploterów CANON i EPSON. Do drukowania na papierze cukrowym, wafłowym, a także bezpośrednio na powierzchni tortów, ciast, ciasteczek i pierników.



WS-LT-01

WS-LT-06

WS-LT-03

WS-LT-07

WS-LT-05

WS-LT-04

Index dla całego zestawu:
WS-LT-SET-100 (6x100 ml)

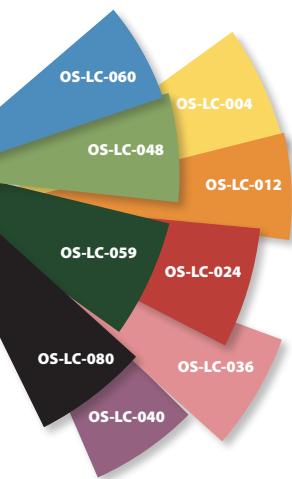


TECHNOLOG RADZI Przed nałożeniem zadrukowanego papieru wafłowego posmaruj go od spodu tłustą masą, wyrównaj. Od góry pokryj go lakierem w płynie - Lustre Liquid.



zestaw 9 barwników do białej czekolady - Basic set

Basic set - to zestaw podstawowy, w którym znajdziesz 9 odcieni do stworzenia podstawowych zabarwień.



Index dla całego zestawu:
OS-LC-9-SET



TECHNOLOG RADZI Aby produkt dał najlepszy efekt należy go prawidłowo przygotować do pracy. W tym celu przed użyciem wstrząśnij buteleczkę, aby umożliwić wymieszanie barwnika.



zestaw 12 barwników do białej czekolady - Speciality set

Speciality set - to zestaw rozszerzony o nowe odcienie, w którym znajdziesz 12 barwników.



Index dla całego zestawu:
OS-LC-12-SET

**ZESTAW DOSTĘPNY W SPRZEDAŻY
TYLKO NA AMAZON**



PRODUKTY DO DEKORACJI Z E171

produkty zawierające E171 nie są przeznaczone do spożycia



metaliczny spray Sparkling Spray

Produkt dla profesjonalistów. Forma błyszczącego sprayu pozwala na szybkie nadanie barwnego połysku. Idealny do dekorowania czekolady, czekoladek oraz pralin. Również do stosowania na dużych powierzchniach takich jak polewy, masy cukrowe, marcepan, powierzchnie ciast i kremów. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

50 ml
250 ml
spray



TECHNOLOG RADZI Przed użyciem energicznie wstrząśnij. Jeśli kulka swobodnie przemieszcza się możesz rozpocząć aplikację produktu. Maksymalnie dociskając rozpylacz nanosź z odległości 15-20 cm w zależności od pożądanego efektu. Po zakończeniu pracy z produktem odwróć pojemnik do góry dnem i rozpyl w celu oczyszczenia dyszy. Pracuj pod wyciągiem lub pod odpowiednią osłoną.

zamsz w sprayu

Velvet Spray Professional



Zamsz do nanoszenia na powierzchnie czekolady, czekoladek oraz pralin. Przeznaczony również do dekoracji tortów, monoporcji i innych. Stworzony na bazie barwników nieazowych (AZO Free) oraz naturalnych. W zestawie znajdują się dwie końcówki o różnej średnicy dyszy pozwalające uzyskać inne struktury.



Czarna końcówka -
delikatniejsze krycie



Żółta końcówka -
mocne krycie i lepiej
widoczna struktura
zamszu



produkt do białej czekolady



Innowacyjny produkt do czekolady – pozwala temperować czekoladę! Przeznaczony również do mas tłustych oraz kremów. Wyróżnia się mocnym nasyceniem kolorów, wydajnością, dużą siłą krycia oraz łatwością wprowadzania w masę. Dozowanie kropelkowe pozwala na łatwą aplikację. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

produkty na bazie masła kakaowego

Cocoa Butter

Produkty na bazie masła kakaowego. Przeznaczone do czekolady, czekoladek, pralin, mas tłustych oraz kremów. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.




100 g
200 g
emulsja




proszki metaliczne

20 g
proszek



 forma proszku brokatowa - Glitter i Sparkling: postać proszku o większych drobinkach do rozprowadzania ręcznie za pomocą pędzelka. Tworzy efekt brokatowego blasku.

Gama metalicznych i błyszczących proszków przeznaczonych do szybkiej i efektownej dekoracji, w formie:

 forma proszku perłowa - Pearl, Metallic, Shimmering: postać proszku przystosowana do pracy z aerografem, może być również rozprowadzona ręcznie za pomocą pędzelka. Tworzy efekt satynowej perły.




proszki metaliczne w sprayu z pompką Pump Spray



5 g
proszek w pompce



 forma proszku w pompce: pyłek w postaci suchego sprayu, ułatwia aplikację na większe powierzchnie bez użycia gazu.

Dostępny w wersji perłowej oraz brokatowej - Metallic, Shimmering, Sparkling oraz Glitter.



10 g
proszek w pompce



TECHNOLOG RADZI Proszki stosuj również jako farbkę na mokro - po wymieszaniu z wodą lub alkoholem (tylko nie ze spirytusem!). Jeśli chcesz stosować na tłuste powierzchnie użyj alkoholu. Produkty w proszku do aerografu możesz również rozpylać po dodaniu wody lub alkoholu i nanosić na masy cukrowe, marcepanowe, wafle, lukier królewski, makaroniki, bezy, itd.

farbki do ręcznego malowania Metallic Food Paint


 18 ml
płyn

Gotowe do użycia farbki z efektem połysku do malowania pędzelkiem. Do nanoszenia na różne powierzchnie, także z czekolady. Świetnie sprawdzą się do wykończenia drobnych elementów i detali. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

Kolory dostępne na zamówienie
(minimum 200 sztuk):



proszek do czekolady

20 g
proszek



Często wybierane przez profesjonalistów, przeznaczone do czekolady, czekoladek, pralin, masła kakaowego, mas tłustych oraz kremów. Przechowywać w chłodnym i zacienionym miejscu, z dala od wilgoci, aby zapobiegać zbrzyleniu.



TECHNOLOG RADZI Na kilka godzin przed barwieniem rozrób proszek w małej ilości tłustej masy i dokładnie wymieszaj, aby nie było cząstek proszku – możesz użyć miksera lub łopatki silikonowej. Przed dodaniem do reszty masy przelej przez sitko.



pasta dekoracyjna Letter&Lace

90 g
pasta



Wielowymiarowy produkt pozwalający na uzyskanie przeróżnych efektów dekoracyjnych np. efekt przestrzenny, koronki, siatki, płatków, liter, itp. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Chronić przed bezpośrednim wpływem promieni słonecznych. Po otwarciu przechowywać w lodówce max. miesiąc.

TECHNOLOG RADZI Do dowolnego koloru dodaj metaliczny barwnik w proszku, aby stworzyć błyszczące płatki. Pastę w neutralnym kolorze możesz wybarwić na różne kolory i sposoby. Stworzone dekoracje przechowuj w woreczku foliowym (z ograniczonym dostępem do powietrza). Pamiętaj, aby zawsze dokładnie wymieszać produkt. Instrukcję użycia znajdziesz na opakowaniu, a po więcej inspiracji zajrzyj na nasz kanał na youtube skanując kod QR.



żel Extra Gel

35 g
żel



Mocno skoncentrowany żel o wyjątkowej intensywności koloru. Najczęściej wybierany przez profesjonalistów, którym zależy na wydajności i sile barwienia. Produkty w żelu poleca się do stosowania w masie cukrowej, marcepanie, kremach śmietanowych, lukrze królewskim, makaronikach i innych. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Do stosowania szczególnie w produktach gdzie nie możemy zmienić struktury masy.

WSG-E-60*



TECHNOLOG RADZI Produkt w słoiczku - z uwagi na skoncentrowanie dozu uważnie za pomocą jałowego aplikatora. W celu równomiernego rozprowadzenia koloru najlepiej wcześniej rozmieszać żel w mniejszej ilości masy.



produkt w płynie Classic

Gotowy do użycia - rozpylany aerografem pozostawia intensywne i żywe wybarwienie. Polecany szczególnie do pokrycia dekoracji i drobnych elementów dekoracyjnych, jak i do powierzchni kremów, tortów, ciast, monoporcji. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



135 ml
płyn



produkty w płynie Pearl

Gotowe do użycia do pokrycia dekoracji i drobnych elementów dekoracyjnych oraz powierzchni kremów, tortów, ciast, monoporcji. Zapewniają niepowtarzalne efekty dekoratorskie pozostawiając błyszczące i perłowe wybarwienie. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



20 ml
135 ml
płyn



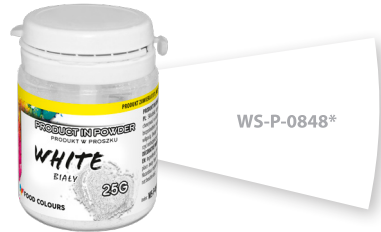
TECHNOLOG RADZI Przed każdym użyciem produkt dokładnie wymieszaj, w razie potrzeby możesz rozcieńczyć go wodą. Pamiętaj też, aby po zakończonej pracy z barwnikami perłowymi przepłukać aerograf płynem czyszczącym. Barwniki w płynie świetnie sprawdzą się również do barwienia napojów, soków, marmolad oraz nadzień owocowych.

proszek syntetyczny



25 g
proszek

Cechuje się największą koncentracją spośród barwiących produktów w proszku. Do stosowania w środowiskach wodnych. Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.



TECHNOLOG RADZI Przed barwieniem rozrób produkt w małej ilości masy, dokładnie wymieszaj, aby nie było cząsteczek proszku – możesz użyć miksera lub łopatki silikonowej. Następnie wprowadź w resztę masy.

wybielacz do lukru królewskiego

Wybielacz w postaci gęstej pasty dodany do lukru pozwala uzyskać śnieżną biel. Doskonale wybiela masy cukrowe.



20 g
pasta










100 g
pasta



Produkty dostępne dodatkowo pakowane w blistry:








-  Pylek Metaliczny 20g
-  barwnik naturalny Fruity Line 20g I 15g
-  Letter&Lace pasta dekoracyjna 90g
-  barwnik w proszku do czekolady 20g I 10g
-  wybielacz do lukru królewskiego 100g
-  Gliceryna 60ml
-  Pektyna 40g





-  Pylek Metaliczny w pompce 5g







-  Sparkling Spray 50ml
-  Pump Dust 10g
-  Klej Spożywczy w żelu 15g
-  zmiękcacz w płynie Softener 60ml
-  lakier w płynie Lustre Liquid 60ml



-  Barwnik do Białej Czekolady 18ml
-  Metallic Food Paint 18ml



-  Power Gel 20g
-  barwnik do Aerorafu 20ml
-  zmiękcacz w płynie Softener 20ml
-  lakier w płynie Lustre Liquid 20ml



-  Klej spożywczy w żelu 26g

wykaz indeksów

str. 5: zamsz w sprayu - Velvet Spray Professional

V01	Żółty 250ml
V05	Pomarańczowy 250ml
V10	Czerwony 250ml
V12	Bordowy 250ml
V15	Różowy 250ml
V18-N	Jasny Róż 250ml
V20	Fiolet 250ml
V25	Limonkowy 250ml
V26	Butelkowa Zieleń 250ml
V30	Niebieski 250ml
V31	Granatowy 250ml
V33-N	Turkusowy 250ml
V35	Czekolada Deserowa 250ml
V40	Ciemna Czekolada 250ml
V44	Natural White 250ml
V48-N	Szary 250ml
V50	Czarny 250ml

str. 6: barwniki do białej czekolady

OS-LC-001	Żółty Jasny 18ml
OS-LC-004	Żółty 18ml
OS-LC-012	Pomarańczowy 18ml
OS-LC-024	Czerwony 18ml
OS-LC-034	Bordowy 18ml
OS-LC-036	Różowy 18ml
OS-LC-040	Fioletowy 18ml
OS-LC-048	Zielony Jasny 18ml
OS-LC-056	Zielony Ciemny 18ml
OS-LC-060	Błękitny 18ml
OS-LC-066	Turkusowy 18ml
OS-LC-076	Brąz Czekoladowy 18ml
OS-LC-080	Czarny 18ml

str. 7: barwniki na bazie masła kakaowego - Cocoa Butter

CB-001	Żółty Jasny 100g
CB-011	Żółty Słoneczny 100g
CB-012	Żółty Słoneczny 200g
CB-021	Pomarańczowy 100g
CB-031	Czerwony Słoneczny 100g
CB-032	Czerwony Słoneczny 200g
CB-041	Czerwony Karminowy 100g
CB-051	Różowy 100g
CB-061	Fioletowy 100g
CB-071	Niebieski 100g
CB-072	Niebieski 200g
CB-081	Zielony Limonka 100g
CB-091	Zielony Ciemny 100g
CB-092	Zielony Ciemny 200g
CB-121	Biały Naturalny 100g
CB-122	Biały Naturalny 200g
CB-111	Czarny 100g
CB-112	Czarny 200g

str. 8: barwniki w proszku do czekolady

WS-P-200	Żółty 20g
WS-P-203	Żółty Jasny 20g
WS-P-205	Pomarańczowy 20g
WS-P-210	Czerwony Słoneczny 20g
WS-P-215	Czerwony 20g

WS-P-218	Karminowy 20g
WS-P-220	Niebieski 20g
WS-P-225	Zielony 20g
WS-P-228	Zielony Jasny 20g
WS-P-235	Różowy 10g
WS-P-240	Brązowy 20g
WS-P-245	Czarny 20g
WS-P-250	Fioletowy 10g

str. 9: metaliczny spray - Sparkling Spray

S01-N	Nowa Perła - New Pearl 250ml
S02-N	Nowa Perła - New Pearl 50ml
S10-N	Nowe Srebro - New Silver 250ml
S11-N	Nowe Srebro - New Silver 50ml
S20-N	New Gold 250ml
S21-N	New Gold 50ml
S31	Rubin - Ruby 50ml
S41-N	New Copper 50ml

str. 10: Glossy Spray, Glossy Liquid i Freezer

S50	Glossy Spray 400ml
S51	Glossy Spray 100ml
S52	Glossy Liquid 20ml
F-001	Freezer Spray 400ml

str. 13: Tulle in powder

F-050	Gold 20g
F-055	Neutral 30g

str. 14 i str. 15: barwniki metaliczne - w proszku, w sprayu z pompką - Pump Spray

WS-PJ-120-N	New Pearl Dust - Nowa Perła Pylek 2,5g
WS-PJ-125-N	New Pearl Gold - Nowe Złoto Perłowe 2,5g
WS-PJ-141	Ruby Metallic Dust - Rubin Pylek Metaliczny 2,5g
WS-PJ-145-N	New Copper Metallic Dust - Nowa Miedź Pylek Metaliczny 2,5g
WS-PJ-152	New Silver Shimmering - Nowe Srebro Błyszczące 2,5g
WS-PJ-155-N	New Gold Shimmering - Nowe Złoto Błyszczące 2,5g
WS-PJ-157	Original Gold - Oryginalne Złoto 2,5g
WS-PJ-168	New Silver Glitter - Nowe Srebro Brokatowe 2,5g
WS-PJ-173	New Gold Metallic Dust - Nowe Złoto Pylek Metaliczny 2,5g
WS-P-120-N	New Pearl Dust - Nowa Perła Pylek 20g
WS-P-125-N	New Pearl Gold - Nowe Złoto Perłowe 20g
WS-P-141	Metallic Dust Ruby - Rubin Pylek Metaliczny 20g

WS-P-145-N	New Metallic Dust Copper – Nowa Miedź Pyłek Metaliczny 20g
WS-P-152	New Silver Shimmering - Nowe Srebro Błyszczące 20g
WS-P-155-N	New Gold Shimmering - Nowe Złoto Błyszczące 20g
WS-P-157	Original Gold - Oryginalne Złoto 20g
WS-P-168	New Silver Glitter – Nowe Srebro Brokatowe 20g
WS-P-173	New Gold Metallic Dust - Nowe Złoto Pyłek Metaliczny 20g
WS-P-183	Metallic Pump Spray New Copper - Metaliczny spray w pompce Nowa Miedź 10g
WS-P-184	Metallic Pump Spray Ruby - Metaliczny spray w pompce Rubin 10g
WS-P-185-N	Shimmering Pump Spray New Gold - Błyszczący spray w pompce Nowe Złoto 10g
WS-P-186	Metallic Pump Spray New Gold – Metaliczny spray w pompce Nowe Złoto 10g
WS-P-187	Original Gold Pump Spray - Spray w pompce Oryginalne Złoto 10g
WS-P-191	Shimmering Pump Spray New Silver - Błyszczący spray w pompce Nowe Srebro 10g
WS-P-196	Glitter Pump Spray New Silver - Brokatowy spray w pompce Nowe Srebro 10g
WS-P-1835	Metallic Pump Spray New Copper - Metaliczny spray w pompce Nowa Miedź 5g
WS-P-1845	Metallic Pump Spray Ruby - Metaliczny spray w pompce Rubin 5g
WS-P-1855-N	Shimmering Pump Spray New Gold - Błyszczący spray w pompce Nowe Złoto 5g
WS-P-1865	Metallic Pump Spray New Gold – Metaliczny spray w pompce Nowe Złoto 5g
WS-P-1875	Original Gold Pump Spray - Spray w pompce Oryginalne Złoto 5g
WS-P-1915	Shimmering Pump Spray New Silver - Błyszczący spray w pompce Nowe Srebro 5g
WS-P-1965	Glitter Pump Spray New Silver - Brokatowy spray w pompce Nowe Srebro 5g

str. 16: farbki do ręcznego malowania - Metallic Food Paint

FP-116-N	New Honey Gold 18ml
FP-121-N	New Copper Bron 18ml

str. 17: barwniki pudrowe - Dust Colours Pastel

DC-001	Dalia - Dahlia (pastelowa jasna żółć) 2,5g
DC-010	Jaskier - Buttercup (pastelowa żółć) 2,5g
DC-015	Forsycja - Forsythia (pastelowa mocna żółć) 2,5g
DC-025	Róża Herbaciana - Tea Rose (pastelowa bardzo jasna żółć) 2,5g
DC-030	Wiciokrzew - Honeysuckle (pastelowy bardzo jasny pomarańcz z żółcią) 2,5g
DC-035	Lilia Wodna - Water Lily (pastelowy jasny cielisty pomarańcz) 2,5g
DC-040	Mieczyk - Gladiola (pastelowy pomarańcz) 2,5g
DC-045	Nasturcja - Nasturtium (pastelowy lekko neonowy pomarańcz) 2,5g
DC-050	Gerbera (pastelowy cielisty róż) 2,5g
DC-070	Piwonia - Peony (pastelowy ciemny róż) 2,5g
DC-080	Magnolia (pastelowy róż) 2,5g
DC-085	Oset - Thistle (pastelowa szarość) 2,5g
DC-090	Świerk Srebrzysty - Silver Spruce (pastelowy fiolet z szarością) 2,5g
DC-095	Wrzos - Heather (pastelowy jasny fiolet) 2,5g
DC-105	Hortensja - Hydrangea (pastelowy błękit) 2,5g
DC-113	Jasna Agawa - Light Agava (pastelowy jasny niebiesko - zielony) 2,5g
DC-125	Matcha (pastelowa jasna zieleń) 2,5g
DC-130	Limonka - Lime (pastelowa lekko neonowa zieleń) 2,5g
DC-150	Trzcina - Reed (pastelowa zieleń z brązem) 2,5g
DC-157	Szyszka - Pinecone (pastelowy jasny brąz) 2,5g
DC-180	Jaśmin - Jasmine (pastelowa kremowa biel) 2,5g

str. 17: barwniki pudrowe - Dust Colours Intense

DC-005	Narcyz - Narcissus (intensywna lekko neonowa żółć) 2,5g
DC-020	Słonecznik - Sunflower (intensywna mocna żółć) 2,5g
DC-055	Mak - Poppy (intensywna cynamonowa czerwień) 2,5g
DC-058	Orchidea - Orchid (intensywny róż) 2,5g
DC-060	Róża - Rose (intensywna karminowa czerwień) 2,5g
DC-065	Hibiskus - Hibiscus (intensywna czerwień z różem) 2,5g
DC-075	Goździk - Gillyflower (intensywny ciemny róż) 2,5g
DC-100	Fiołek - Violet (intensywny ciemny fiolet) 2,5g
DC-110	Chaber Bławatek - Cornflower (intensywny niebieski) 2,5g

DC-115	Agawa - Agave (intensywny niebiesko - zielony) 2,5g
DC-120	Bratek - Pansy (intensywny granat) 2,5g
DC-135	Paproć - Fern (intensywna jasna zieleń) 2,5g
DC-140	Wierzba - Weeping Willow (intensywna średnia zieleń) 2,5g
DC-145	Mech - Moss (intensywna ciemna zieleń) 2,5g
DC-155	Sosna - Pine (intensywna zieleń z brązem) 2,5g
DC-160	Herbata - Tea (intensywny herbaciany brąz) 2,5g
DC-165	Orzech - Walnut (intensywny orzechowy brąz) 2,5g
DC-170	Kora - Bark (intensywny ciemny brąz) 2,5g
DC-175	Heban - Ebony (intensywna czern) 2,5g

str. 18: polewa zastygająca - Natural Drip

ND-001	Vanilla - Wanilia 100ml
ND-005	Lemon - Cytryna 100ml
ND-010	Sunflower - Słonecznik 100ml
ND-015	Mango 100ml
ND-020	Rhubarb - Rabarbar 100ml
ND-025	Raspberry - Malina 100ml
ND-030	Wild Rose - Dzika Róża 100ml
ND-035	Plum - Śliwka 100ml
ND-040	Sky Blue - Błękit Nieba 100ml
ND-045	Fig - Figa 100ml
ND-050	Aqua - Woda Morska 100ml
ND-055	Pistachio - Pistacja 100ml
ND-060	Kiwi 100ml
ND-065	Chocolate - Czekolada 100ml
ND-070	Blackcurrant - Czarna Porzeczka 100ml
ND-075	Gold - Złoto 100ml

str. 19: pasta dekoracyjna Letter&Lace

F-095	Neutralny 90g
F-105-N	Nowe Złoto 90g
F-107-N	Nowa Miedź 90g
F-108	Rubin 90g

str. 20: Lustre Liquid, Softener i Piping Gel

F-021	Softener 60ml
F-022	Softener 20ml
F-031	Lustre Liquid 60ml
F-032	Lustre Liquid 20ml
K-170	Piping Gel 200g

str. 22: tusze spożywcze do drukarek

WS-LD-05	Cyan 100ml
WS-LD-03	Magenta 100ml
WS-LD-01	Yellow 100ml
WS-LD-07	Black 100ml

str. 22: tonery spożywcze do ploterów

WS-LT-05	Cyan 100ml
WS-LT-06	Light Cyan 100ml
WS-LT-03	Magenta 100ml
WS-LT-04	Light Magenta 100ml
WS-LT-01	Yellow 100ml

WS-LT-07	Black 100ml
-----------------	-------------

str. 23: płyn czyszczący

WS-LD-09	Spożywczy płyn do czyszczenia głowic drukujących 100ml
-----------------	--

str. 25: barwniki w płynie - Classic

WS-La-0811	Czarny 135ml
WS-La-0771	Brąz Czekoladowy 135ml
WS-La-0731	Brąz Mahoniowy 135ml
WS-La-0691	Brąz Kakaowy 135ml
WS-La-0651	Niebieski 135ml
WS-La-0611	Błękit 135ml
WS-La-0571	Zieleń Ciemna 135ml
WS-La-0531	Zieleń Miętowa 135ml
WS-La-0491	Zieleń Pistacjowa 135ml
WS-La-0451	Fiolet Biskupi 135ml
WS-La-0411	Fiolet 135ml
WS-La-0381-N	Nowy Jasny Róż - New Baby Pink 135ml
WS-La-0371	Róż 135ml
WS-La-0331	Czerwony Karminowy 135ml
WS-La-0291	Czerwony Słoneczny 135ml
WS-La-0251	Czerwony 135ml
WS-La-0211	Cielisty 135ml
WS-La-0171	Brzoskwiniowy 135ml
WS-La-0131	Pomarańczowy 135ml
WS-La-0091	Pomarańczowy Jasny 135ml
WS-La-0051	Żółty Słoneczny 135ml
WS-La-0021	Żółty Jasny 135ml

str. 25: barwniki w płynie - Pearl

WS-LP-35-N	Nowe Złoto Perła 135ml
-------------------	------------------------

str. 26: zestaw startowy barwników i płyn czyszczący do aerografu

WS-La-100	Zestaw startowy barwników do aerografu 12x20ml
WS-La-0900	Płyn czyszczący do aerografu 135ml
WS-La-0901	Płyn czyszczący do aerografu 60ml

str. 28: barwniki w żelu - Power Gel

PG-001	Sunshine Glow 20g
PG-006	Electric Spark 20g
PG-011	Sandy Beach 20g
PG-016	Royal Salmon 20g
PG-021	Peach Puff 20g
PG-026	Tangerine 20g
PG-031	Pumpkin Pie 20g
PG-036	Coral Firmness 20g
PG-041	Scarlet Seduction 20g
PG-046	Bursting Fire 20g
PG-051	Brick Mansion 20g
PG-056	Crimson Wine 20g
PG-061	Incardine 20g
PG-066	Ballet Slipper 20g
PG-071	Clearly Pink 20g
PG-076	Raspberry Shrub 20g
PG-081	Cashmere Sash 20g
PG-086	Tempting Lily 20g
PG-091	Mulberry Silk 20g
PG-096	Purple Bliss 20g
PG-101	Berry Madness 20g
PG-106	Shallow Creek 20g
PG-111	Fancy Denim 20g
PG-116	Soothing Chalzedon 20g

PG-121	Mesmerizing Cobalt 20g
PG-126	Noble Azurite 20g
PG-131	Peacock Feather 20g
PG-136	Bittersweet Lime 20g
PG-141	Precious Celadon 20g
PG-146	Green Apple 20g
PG-151	Greenery Balance 20g
PG-156	Mysterious Green 20g
PG-161	Dusky Wilderness 20g
PG-166	Majestic Ivory 20g
PG-171	Beige Chamois 20g
PG-176	Chicory Coffee 20g
PG-181	Nutty Love 20g
PG-186	Chocolate Sweetness 20g
PG-191	Starless Night 20g
PG-196	Icy Breeze 20g

str. 29: barwniki w żelu - WSG

WSG-001	Żółty Jasny 35g
WSG-004	Żółty Słoneczny 35g
WSG-012	Pomarańczowy 35g
WSG-024	Czerwony 35g
WSG-028	Czerwony Słoneczny 35g
WSG-032	Czerwony Karminowy 35g
WSG-034	Bordo 35g
WSG-036	Róż 35g
WSG-038	Fuksja 35g
WSG-040	Fiolet 35g
WSG-044	Fiolet Biskupi 35g
WSG-048	Zieleń Pistacjowa 35g
WSG-052	Zieleń Miętowa 35g
WSG-056	Zieleń Ciemna 35g
WSG-060	Błękit 35g
WSG-064	Niebieski 35g
WSG-066	Turkus 35g
WSG-068	Braż Kakaowy 35g
WSG-072	Braż Mahoniowy 35g
WSG-076	Braż Czekoladowy 35g
WSG-080	Czerń 35g
WSG-088	Nowa Biel 35g

str. 30: barwnik w żelu - Extra Gel

WSG-E-10	Żółty 35g
WSG-E-20	Czerwony 35g
WSG-E-30	Zielony 35g
WSG-E-40	Niebieski 35g
WSG-E-50	Czarny 35g

str. 31: barwniki w płynie (blistry)

WS-La01	Żółty 20ml
WS-La03	Pomarańczowy 20ml
WS-La06	Czerwony 20ml
WS-La09	Różowy 20ml
WS-La11	Fioletowy 20ml
WS-La14	Niebieski 20ml
WS-La17	Zielony 20ml
WS-La20	Braż 20ml
WS-La23	Czerń 20ml
WS-La28	Cielisty - Ecrú 20ml
WS-La31-N	Nowe Złoto - New Gold 20ml

str. 32: syntetyczne barwniki w proszku

WS-P-001	Żółty Jasny 25g
WS-P-004	Żółty Słoneczny 25g
WS-P-008	Pomarańczowy Jasny 25g
WS-P-024	Czerwony 25g

WS-P-032	Czerwony Karminowy 25g
WS-P-034	Bordowy 25g
WS-P-036	Różowy 25g
WS-P-045	Fioletowy 25g
WS-P-060	Błękitny 25g
WS-P-064	Niebieski 25g
WS-P-049	Zielony Pistacjowy 25g
WS-P-057	Zielony Cukrowy 25g
WS-P-072	Braż Mahoniowy 25g
WS-P-076	Braż Czekoladowy 25g
WS-P-080	Czarny 25g
WS-P-086	White II (Węglan Wapnia) 25g

str. 33: naturalne barwniki w proszku - Fruity Line

WS-PN-001	Pomelo 20g
WS-PN-006	Pineapple - Ananas 20g
WS-PN-011	Tangerine - Mandarynka 20g
WS-PN-016	Watermelon - Arbuź 20g
WS-PN-021	Roselle - Hibiskus 20g
WS-PN-026	Dragon Fruit - Smoczy Owoc 20g
WS-PN-031	Lychee - Liczi 20g
WS-PN-036	Passion Fruit - Marakuja 20g
WS-PN-041	Honeydew - Melon 20g
WS-PN-046	Kiwifruit - Kiwi 20g
WS-PN-051	Raisin - Rodzynek 20g
WS-PN-056	Marble Berry - Jagoda 20g
WS-PN-061	Blackberry - Czarna Porzeczka 15g nowy kolor niebieski

str. 34: barwniki naturalne w proszku

NAT-P-01	Zestaw barwników naturalnych 8x3g
-----------------	--------------------------------------

str. 36: gliceryna syrop glukozowy i syrop kukurydziany

K-100	Gliceryna 60ml
K-101	Gliceryna 135ml
K-110	Syrop Glukozowy 500g
K-180	Syrop Kukurydziany 500g

str. 37: izomalt, masło kakaowe i agar agar

K-120	Izomalt 250g
K-200	Masło kakaowe - Pure Cocoa Butter 400g
K-130	Agar Agar 150g
K-160	Agar Agar 20g

str. 38: klej cukrowy, pektyna i albumina

K-001	Klej w żelu - Glue in gel 26g
K-003	Klej w żelu - Glue in gel 15g
K-010	Klej w proszku - Glue in powder 20g
K-011	Klej w proszku - CMC - Glue in powder 200g
K-210	Albumina 50g
K-220	Pektyna NH Amidowana 40g
K-221	Pektyna NH Amidowana 100g

str. 39: guma tragakantowa, guma arabska, guma ksantanowa i ekstrakt z rozmarynu

K-140	Guma Tragakantowa 25g
K-150	Guma Arabska 25g
K-160	Guma Ksantanowa 25g
K-190	Ekstrakt z Rozmarynu 8g

str. 41: zestawy barwników w żelu PowerGel

PG-9-SET	zestaw 9 barwników w żelu
-----------------	---------------------------

PG-6-SET - Pastel Set
zestaw 6 barwników w żelu
- Basic Set

str. 42: zestaw barwników w żelu WSG i zestaw startowy barwników do aerografu

WSG-8-SET zestaw 8 barwników w żelu WSG
35g

WS-La-100 zestaw startowy barwników
do aerografu 12x20ml

str. 43: zestawy tuszy i tonerów spożywczych

WS-LD-SET-100 zestaw tuszy spożywczych
do drukarek 4x100ml

WS-LT-SET-100 zestaw tonerów spożywczych
do ploterów 6x100ml

str. 44: zestawy barwników do białej czekolady

OS-LC-9-SET zestaw 9 barwników do białej
czekolady - Basic set

OS-LC-12-SET zestaw 12 barwników do białej
czekolady - Speciality set

Produkty do dekoracji z E171

str. 45: metaliczny spray - Sparkling Spray

S01 Perła - Pearl 250ml

S02 Perła - Pearl 50ml

S10 Srebro - Silver 250ml

S11 Srebro - Silver 50ml

str. 46: zamsz w sprayu - Velvet Spray Professional, produkt do białej czekolady i produkty na bazie masła kakaowego - Cocoa Butter

V45 Białe 250ml

OS-LC-084 Białe 18ml

CB-101 Białe 100g

CB-102 Białe 200g

str. 47: proszki metaliczne, proszki w sprayu z pompką - Pump Spray

WS-P-120 Pearl Dust Silver - Pyłek Perłowy Srebro 20g

WS-P-125 Pearl Dust Gold - Pyłek Perłowy Złoto 20g

WS-P-130 Metallic Dust Silver - Pyłek Metaliczny Srebro 20g

WS-P-135 Metallic Dust Gold - Pyłek Metaliczny Złoto 20g

WS-P-138 Metallic Dust Vintage Gold - Pyłek Metaliczny Stare Złoto 20g

WS-P-143 Metallic Dust Rose Gold - Pyłek Metaliczny Różowe Złoto 20g

WS-P-145 Copper Metallic Dust - Pyłek Metaliczny Miedź 20g

WS-P-147 Metallic Dust Peach Gold - Pyłek Metaliczny Brzoskwińowe Złoto 20g

WS-P-150 Shimmering Dust Silver - Pyłek Błyszczący Srebro 20g

WS-P-155 Shimmering Dust Gold - Pyłek Błyszczący Złoto 20g

WS-P-160 Shimmering Dust Old Gold - Pyłek Błyszczący Stare Złoto 20g

WS-P-165 Shimmering Dust Copper - Pyłek Błyszczący Miedź 20g

WS-P-170 Sparkling Silver Dust - Pyłek Brokatowy Srebro 20g

WS-P-172 Sparkling Gold Dust - Pyłek Brokatowy Złoto 20g

WS-P-175 Metallic Pump Spray Rose Gold - Metaliczny spray w pompce Różowe Złoto 10g

WS-P-180 Metallic Pump Spray Peach Gold - Metaliczny spray w pompce Brzoskwińowe Złoto 10g

WS-P-185 Shimmering Pump Spray Gold - Błyszczący spray w pompce Złoto 10g

WS-P-190 Shimmering Pump Spray Silver - Błyszczący spray w pompce Srebro 10g

WS-P-195 Sparkling Pump Spray Silver - Brokatowy spray w pompce Srebro 10g

WS-P-197 Sparkling Pump Spray Gold - Brokatowy spray w pompce Złoto 10g

WS-P-1755 Metallic Pump Spray Rose Gold - Metaliczny spray w pompce Różowe Złoto 5g

WS-P-1805 Metallic Pump Spray Peach Gold - Metaliczny spray w pompce Brzoskwińowe Złoto 5g

WS-P-1855 Shimmering Pump Spray Gold - Błyszczący spray w pompce Złoto 5g

WS-P-1905 Shimmering Pump Spray Silver - Błyszczący spray w pompce Srebro 5g

WS-P-1955 Sparkling Pump Spray Silver - Brokatowy spray w pompce Srebro 5g

WS-P-1975 Sparkling Pump Spray Gold - Brokatowy spray w pompce Złoto 5g

str. 48: farbki do ręcznego malowania - Metallic Food Paint

FP-001 Juicy Lemon 18ml

FP-006 Golden Yellow 18ml

FP-011 Ginger Blaze 18ml

FP-016 Tasty Apricot 18ml

FP-021 Strawberry Red 18ml

FP-026 Baby Pink 18ml

FP-031 Pink Jewel 18ml

FP-036 Raspberry Cream 18ml

FP-041 Funky Pink 18ml

FP-046 Almond Bloom 18ml

FP-051 Provence Violet 18ml

FP-056 Blueberry Mousse 18ml

FP-061 Bright Green 18ml

FP-066 Venice Green 18ml

FP-071	Malachite Green 18ml
FP-076	Vivid Blue 18ml
FP-081	Pacific Blue 18ml
FP-086	Navy Blue 18ml
FP-091	Cobalt Creation 18ml
FP-096	Alabaster Haze 18ml
FP-101	Silver Moon 18ml
FP-106	Graphite Blink 18ml
FP-111	Shiny Gold 18ml
FP-126	Rustic Brown 18ml

str. 49: proszek do czekolady, pasta dekoracyjna Letter&Lace, żel Extra Gel

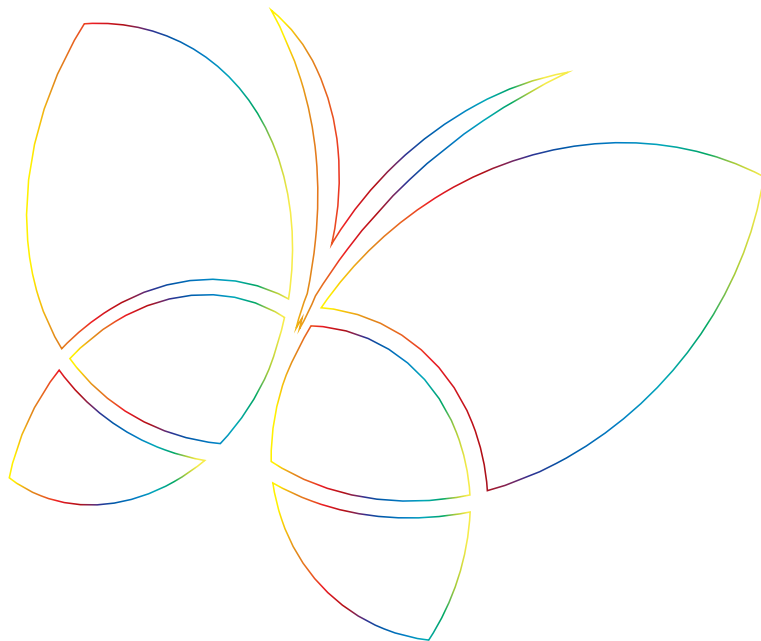
WS-P-230	Biały 20g
F-104	Biel 90g
F-105	Złoto 90g
WSG-E-60	Biały 35g

str. 50: produkty w płynie - Classic i Pearl

WS-La34	Srebro 20ml
WS-La-0861	Biały 135ml
WS-LP-01	Żółty Perła 135ml
WS-LP-04	Czerwień Perła 135ml
WS-LP-08	Róż Perła 135ml
WS-LP-12	Fiolet Perła 135ml
WS-LP-16	Błękit Perła 135ml
WS-LP-20	Zieleń Ciemna Perła 135ml
WS-LP-30	Srebro Perła 135ml
WS-LP-31	Srebro Ciemne Perła 135ml

str. 51: proszek syntetyczny i wybielacze

WS-P-084	Biały 25g
F-010	Wybielacz do lukru królewskiego 20g
F-011	Wybielacz do lukru królewskiego 100g



 **FOOD COLOURS®** to przede wszystkim ludzie, którzy tworzą tę firmę. Stawiamy na dobre relacje, a w firmie pracują całe rodziny.

Uwaga!

 **Katalog jest materiałem poglądowym. Rzeczywiste efekty oraz kolory mogą różnić się od prezentowanych na zdjęciach efektów oraz palet barw.**

 **Produkty przedstawione w niniejszym katalogu są wyrobami gotowymi. Realizujemy również zamówienia indywidualne.**

Wszelkie treści zawarte w niniejszym katalogu mają charakter informacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu art. 66 par. 1 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny tekst jednolity Dz. U. 2016.380 ze zm. oraz innych właściwych przepisach prawa.

Producent zastrzega sobie prawo do zmian w asortymencie. Właścicielem praw autorskich jest Food Colours Perczak Sp. J. z siedzibą w Piotrkowie Trybunalskim. Kopiowanie, dystrybucja, elektroniczne przetwarzanie oraz przesyłanie zawartości bez zezwolenia Food Colours Perczak Sp. J. nie jest dozwolone.

Biuro sprzedaży krajowej:
tel. +48 44 733 97 30
e-mail: office@foodcolours.pl

Biuro sprzedaży zagranicznej:
tel. +48 44 733 97 20
tel. +48 734 184 536
e-mail: export@foodcolours.pl

Przedstawiciel handlowy – rynek krajowy:
Radosław Młodawski
tel. +48 531 402 564
e-mail: r.mlodawski@foodcolours.pl

Przedstawiciel handlowy – rynek zagraniczny:
Dominik Michalski
tel. +48 734 467 547
e-mail: d.michalski@foodcolours.pl

Dział Marketingu:
Adrian Mirzejewski
tel. +48 508 579 397
e-mail: a.mirzejewski@foodcolours.pl

Dział Jakości:
Alicja Wójcik
tel. +48 734 468 548
e-mail: a.wojcik@foodcolours.pl

Dział Technologii:
Kazimierz Perczak
e-mail: technologia@foodcolours.pl



Food Colours
Perczak Spółka Jawna
ul. Ronalda Reagana 14
97-300 Piotrków Trybunalski

