

IT- Colorante alimentare spray dall'effetto vellutato per decorazioni e ricoperture di prodotti congelati. Modo d'uso: La bombola deve essere una temperatura non inferiore ai 25°C e non superiore ai 35°C per sciogliere il burro di cacao (deve diventare liquido), agitare bene prima e durante l'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo mantenendo una distanza di circa 25/30 cm dalla superficie per permettere al propellente di dissolversi prima di raggiungere il prodotto. Lasciare asciugare e ripetere l'operazione all'occorrenza. Per evitare gocce, pulire la valvola frequentemente. Evitare l'uso eccessivo del prodotto. Lasciare ripotare l'alimento trattato per almeno 4 ore prima di consumarlo in modo che il propellente sia inferiore a 1mg/kg. **Solo per uso professionale.**

Pericolo: Aerosol estremamente infiammabile. Recipiente sotto pressione; può scoppiare se riscaldato. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare. **Non vaporizzare su una fiamma viva o altre fonti di accensione.** Evitare il contatto con gli occhi. Evitare l'uso prolungato. Evitare l'esposizione prolungata alla luce solare e non esporre a temperature superiori a 45°C. *Suggerimento di presentazione.

EN- Food colours preparation spray for a velvet effect for decorations and coating of frozen wares. How to use: The cylinder must be at a temperature not below 25°C and not higher than 35°C in order to melt the cocoa butter (it should become liquid), shake well before and during using. Spray a thin and homogeneous layer maintaining a distance of 25/30 cm from the surface in order to allow the propellant to dissolve before it reaches the product. Let it dry and repeat the operation if necessary. In order to avoid drops, clean frequently the valve. Avoid overuse. The recommended setting-time before consumption is 4 hours in order that the propellant is lower than 1mg/kg. **For professional use only.** **Danger:** Extremely flammable aerosol. Pressurized container may burst if heated. Keep out of reach of children. Keep away from heat, hot surfaces, sparks, open flames and other ignition sources. No smoking. **Do not spray on an open flame or other ignition source.** Do not pierce or burn, even after use. Protect from sunlight. Do not expose to temperature exceeding 45°C (122°F).

*Presentation suggestion. **FR- Colorant alimentaire effet velours en spray pour décorations et enrobages de produits congelés.**

Mode d'emploi: Le cylindre doit être à une température entre le 25°C et le 35°C minimum pour fondre le beurre de cacao (il doit rester liquide), bien agiter avant et pendant l'utilisation. Vaporiser une couche fine et homogène en maintenant une distance de 25/30 cm de la surface pour permettre au gaz propulseurs de se dissoudre avant de toucher le produit. Laisser et répéter au besoin. Dans le but d'éviter des gouttes il faut nettoyer fréquemment la valve. Évitez une utilisation excessive. Laissez reposer l'aliment traité pour au moins 4 heures avant de le consommer façon que les gaz propulseurs soient inférieurs à 1mg/kg. **Seulement pour usage professionnel.** **Danger:** Aerosol extrêmement inflammable. Recipient sous pression; peut éclater sous l'effet de la chaleur. Conserver hors de la portée des enfants. Tenir à l'écart de sources de chaleur, surfaces chaudes, étincelles, fiammes nues ou sources d'inflammation. Ne pas fumer. **Ne pas vaporiser sur flammes ou sources d'inflammation.** Ne pas percer ou brûler même après usage. A protéger des rayons solaires et à ne pas exposer à une température supérieure de 45°C. *Suggestion de présentation.

DE- Lebensmittel Sprühfarbe mit Samt-Effekt für die Dekoration und die Bedeckung von gefrorenen Produkten: Die Sprühdose muss eine Temperatur zwischen 25°C und 35°C haben um die Kakobutter zu schmelzen (es muss flüssig werden). Für kurze Zeit eine dünne und gleichmäßige Schicht des Produktes auf der gewünschten Oberfläche, aus einer Entfernung von 25-30 cm sprühen damit das Treibgas sich auflöst bevor es das Produkt

silikomart®

VELVET

COLORANTE ALIMENTARE SPRAY DALL'EFFETTO VELLUTATO PER DECORAZIONI E RICOPERTURE DI PRODOTTI CONGELATI
FOOD COLOURS PREPARATION SPRAY FOR A VELVET EFFECT FOR DECORATIONS AND COATING OF FROZEN WARES
COLORANT ALIMENTAIRE EFFET VELOURS EN SPRAY POUR DÉCORATIONS ET ENROBAGES DE PRODUITS CONGELÉS
LEBENSMITTEL SPRÜHFARBE MIT SAMT-EFFEKT FÜR DIE DEKORATION UND DIE BEDECKUNG VON GEFRORENEN PRODUKTEN



OGM FREE - AZO FREE

IT- INGREDIENTI: burro di cacao, colorante: E171; gas propulsori: E943a, E944, E943b; olio vegetale di girasole.

EN- INGREDIENTS: cocoa butter, colour: E171; propellant gases: E943a, E944, E943b; vegetable sunflower oil.

FR- INGREDIENTS: beurre de cacao, colorant: E171; gazes propulseurs: E943a, E944, E943b; huile végétale de tournesol.

DE- ZUTATEN: Kakobutter, Farbstoff: E171; Treibgas: E943a, E944, E943b; Sonnenblumen Pflanzenöl.

gracile. Trocchen lesen und nach Bedarf wiederholen. Um Tropfen zu vermeiden, das Ventil mehrfach reinigen. Dem übermäßigen Gebrauch des Produktes vermeiden. Die behandelte Oberfläche vor dem Verzehr mindestens 4 Stunden ruhen lassen. Nur für professionellen Gebrauch geeignet. **Warning:** Aerosol extrem entzündlich. Behälter steht unter Druck; kann bei Erhitzen explodieren. Von Kindern fernhalten. Von Zündquellen fernhalten. Nicht rauchen. **Nicht auf Flamme oder auf glühenden Gegenstand sprühen.** Auch nach Gebrauch nicht durchschäumen oder verbrennen. Vor Sonnenbestrahlungen und Temperaturen über 45°C schützen. *Servivorschlag.

Valori nutrizionali per 100 g / Nutrient values for 100 g (g)
 Valeurs nutritives des pour 100 g / Nährwerte 100 g

Energy (Energy) / Energie / Energie	g/100g / kcal/100g
Crash (Fat (g) / grasso) / Fett:	100g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturated / - dei quali acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäuren:	60g
- di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturated / - dei quali acidi grassi polinsaturi / davon Mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	48
Carboidrati / carbohydrates / glucidi / Kohlenhydrate:	0g
- di cui zuccheri / of which sugars / dei quali zucker / Zucker:	0g
Proteine / Proteins / Proteins / Eiweiß:	0g
Sali / Salt / Salz:	0g

100%

520 ml | e 3

Letto-De consumatori preferibilmente entro le date stampate sul fondo o sulla cupola della bombola./ Bitte-Best before the date printed on the bottom or on the top of the can./ Lekt-De consumer preferably within the date imprinted on the base or on the upper part of the bomb./ Beach-Verbraucher bitte bis siehe Anstrich datum oder Sprühdose Schutzkappe.

Prodotto nello stabilimento di Via Lario, 12 - 20112 Lentate (MI) - Italia, per conto di: Manufacture (C) - Milano (MI) - Italia (G) - Hergestellt in: - Silikomart srl - Via Legnamento, 70 20030 Pieve - (Veneto) - Italy - Tel. +39 041 5110550 Fax +39 041 5110250 shop.silikomart.com



400 ml / 13.52 oz e
MADE IN ITALY