

Corantes



Color Liquid Gel

O Corante Liquid Gel Iceberg Chef é super concentrado, desenvolvido especialmente para conferir cores vivas e intensas em coberturas, massas, recheios e muito mais! Não desestabiliza a receita, possui alto rendimento, além de ser a maior paleta de cores do mercado.

Aplicação:

Poderá ser utilizado em toda cobertura tipo creme, pastas de açúcar, massas de bolos, biscoitos e confeitos em geral.

Cores:



Embalagem

25g:
Caixa com
06 unidades

60g:
Caixa com
12 unidades

AMARELO PISCANTE



O primeiro amarelo que não
contém Tartrazina.



Embalagem

60g:

Caixa com
12 unidades

Cores:

VERMELHO
EXTRA FORTE



AZUL MARINHO
EXTRA FORTE



MARROM
EXTRA FORTE



PRETO
EXTRA FORTE



Color Liquid Gel Extra Forte

O verdadeiro corante extra forte é só com Iceberg Chef, pigmentação perfeita, não amarga e não desbota.

O Color Liquid Gel Extra Forte, contém alta concentração de pigmentos, por isso é o único do mercado que não precisa de misturas para alcançar o tom desejado.



Corante em Pó Premium

Hidrossolúvel

Cores:

VERDE



AZUL



LARANJA



VERMELHO



AMARELO



MARROM



PRETO



BRANCO



Corante em pó de alta concentração, qualidade e rendimento.

Ideal para produção de macarons, cremes de bases não gordurosas, suspiros e afins, garantindo cores vivas e intensas.

Não altera a textura e sabor da receita.

Embalagem

10g:

Caixa com
06 unidades



Aplicação:

Corante em pó Lipossolúvel (solúvel em gordura), ideal para chocolate, cobertura fracionada, buttercream, ganaches, manteiga de cacau derretida ou qualquer outra mistura à base de gordura.

Embalagem

10g:

Caixa com
06 unidades



Corante em Pó Premium Lipossolúvel

Cores:

VERMELHO



LARANJA



AMARELO



VERDE



AZUL



PRETO



PINK



ROXO



AZUL CONGELANTE



DIÓXIDO DE TITÂNIO



VERDE MUSGO



Corante Choco Color

Cores:

TURQUESA

MAGENTA

AMARELO



VERDE

ROSA

PRETO

VERMELHO



AZUL

BRANCO

INCOLOR



A linha Choco Color é composta por produtos da mais alta qualidade, assim como os demais produtos da marca. Esse produto pode ser utilizado perfeitamente em chocolates nobres e em coberturas fracionadas.

Modo de Utilizar:

A linha Choco Color foi especialmente desenvolvida para trabalhos com chocolate, possui base oleosa, o que facilita o processo de pigmentação.

Basta remover a tampa do produto, levar ao microondas de 30 em 30 segundos até que esteja totalmente líquido, agitar em seguida, aplicar no chocolate derretido e caprichar na criatividade.

Embalagem

50g:

Caixa com
12 unidades



Corante para Chocolate

Cores:



Ideal para:

Chocolate, cobertura fracionada, buttercream, ganaches e demais meios oleosos.

Embalagem

5g:

Caixa com
12 unidades

Aplicação:

Corante em pó Lipossolúvel (solúvel em gordura), ideal para chocolate e preparações gordurosas.

Não altera a textura ou sabor da receita.
Altamente concentrado para garantir um maior rendimento.
Produto em pó para garantir uma pigmentação mais rápida.

É indicado para criação de tons candy color e tons pastéis.



Corante em Pó Aveludado

Aplicação:

Corante em pó aveludado, utilizado para revestimento e decoração de flores, pasta de leite em pó, modelagens, etc.

Após aplicado, sua textura oferece um aspecto aveludado nas decorações.

Embalagem

5g:

Caixa com
12 Unidades

Cores:



Corante Líquido

Cores:



Aplicação:

Ideal para trabalho em aerógrafo, aplicação em bebidas, balas, caldas, geleias, sorvetes e afins.

Linha 960ml Cores:

Amarelo O Sem Tartazina, Vermelho Bordô, Caramelo Ds 400 e Amarelo O.



Embalagem

10ml:

Caixa Cor Única
12 unidades

960ml:

Caixa Cor Única
15 unidades

A linha Icemix Color é a melhor opção para quem busca custo x benefício. Em uma versão mais diluída (ainda assim, mais concentrada do que as marcas existentes no mercado) é um conceituado corante de nossas linhas.

O corante em pó é indicado para aplicação em bases mais líquidas, em decorrência de sua capacidade de dissolução.

Utilizado em caldas de açúcar, macarons, pipocas coloridas e maçã do amor.

Icemix Color

Cores:

DAMASCO



AMARELO



ROSA CEREJA



ROXO AÇAÍ



FOLHA



AZUL



VERMELHO MORANGO



BORDÔ



MARROM



PRETO



Embalagem

100g:

Caixa com
6 unidades



Corante em Pó PL



Linha Concentrada

Corante em pó que adiciona ou acentua a cor nas preparações. Voltado para a linha de panificação, é o mais indicado para colorir misturas sem alterar sua consistência.

Utilizado em sorvetes, pipoca doce, maçã do amor, caldas e é perfeito para o preparo de macarons.

Cores:

VERMELHO MORANGO



BORDÔ



AZUL



ROSA CLARO



AMARELO



MARROM



PRETO



ROXO AÇAÍ



FOLHA



Embalagem Preto somente 100g

1kg - 500g:
Caixa com
12 unidades

100g:
Caixa com
24 unidades