



COLOR RIGHT CONCENTRATED

FOOD COLOURING FOR ICING
COLOUR MIXING GUIDE

COLORANTE ALIMENTARIO CONCENTRADO PARA GLASEADO GUÍA PARA MEZCLAR COLORANTES KONZENTRIERTE LEBENSMITTELFARBE FÜR GLASUR ANLEITUNG ZUM MISCHEN VON FARBEN

Add the number of drops indicated for each base colour to create the featured colour.

- All colour formulas are based on 400 g of buttercream icing that has set
- Colours may intensify or darken over time
- Colours may vary depending on icing, fondant or batter type being coloured
- Not for use with Candy Melts candy

Tips for Mixing Colour

- To lighten colours, add icing

To use: Shake well and use at room temperature. Store in a cool, dry place away from direct sunlight. Please retain for further use.

Añada el número de gotas indicado de cada colorante base para crear el color presentado.

- Todas las fórmulas de colores se basan en 400 g de glaseado de mantequilla que se haya establecido
- Los colores se pueden intensificar u oscurecer con el tiempo
- Los colores pueden variar en función del tipo de glaseado, fondant o masa que se esté tiñendo
- No apto para su uso con el caramelo fundible Candy Melts

Consejos para mezclar colores

- Para aclarar colores, agregue glaseado

Para usar: Sacuda bien y use a temperatura ambiente. Guarde en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa. Conservar para futuros usos.

Die für jede Grundfarbe angegebene Tropfenzahl hinzufügen, um die entsprechende Farbe zu erzeugen.

- Alle Farbformeln basieren auf 400 g Buttercreme-Glasur, die sich gesetzt hat
- Die Farben können sich im Verlauf der Zeit intensivieren oder nachdunkeln
- Die Farben können je nach zu färbender Glasur bzw. zu färbendem Fondant oder Teig unterschiedlich ausfallen
- Nicht zur Verwendung mit Candy Melts-Schmelzdrops

Tips zum Mischen von Farben

- Zum Aufhellen von Farben Glasur hinzufügen

Verwendung: Gut schütteln und bei Zimmertemperatur verwenden. An einem kühlen, trockenen Ort lagern, der keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist. Bitte zur späteren Verwendung aufbewahren.

For use in sugar icings. Maximum drops:
Para su uso en glaseados de azúcar. Gotas máximas:
Zur Verwendung in Zuckerglasuren. Maximale Tropfen:

22 /400 g	13 /400 g	17 /400 g	14 /400 g
1 /400 g	17 /400 g	14 /400 g	14 /400 g

Per 400 g icing/ Por cada 400g de glaseado/ Pro 400 g Glasur

<p>YELLOW AMARILLO GELB</p>  <p>2 </p>	<p>NEON YELLOW AMARILLO NEÓN NEONGELB</p>  <p>22 </p>	<p>SUNNY YELLOW AMARILLO SOLEADO SONNENGELB</p>  <p>21 </p>	<p>PASTEL ORANGE NARANJA PASTEL PASTELL-ORANGE</p>  <p>2 </p>	<p>IVORY MARFIL ELFENBEIN</p>  <p>14 </p>	<p>BRIGHT AND BOLD ORANGE NARANJA INTENSO HELLES UND KRÄFTIGES ORANGE</p>  <p>16 </p>
<p>NEON PINK ROSA NEÓN NEONROSA</p>  <p>12 </p>	<p>RED ROJO ROT</p>  <p>14 </p>	<p>DARK PINK ROSA OSCURO DUNKELROSA</p>  <p>17 </p>	<p>PINK ROSA ROSA</p>  <p>6 </p>	<p>MAUVE MALVA MALVENFARBEN</p>  <p>6 </p>	<p>PURPLE MORADO LILA</p>  <p>1 </p>
<p>PERIWINKLE MORADO BÍGARO LAVENDELBLAU</p>  <p>16 </p>	<p>BLUE AZUL BLAU</p>  <p>2 </p>	<p>SPRING BLUE AZUL PRIMAVERAL FRÜHLINGSBLAU</p>  <p>5 </p>	<p>TEAL VERDE AZULADO BLAUGRÜN</p>  <p>6 </p>	<p>SUMMER BLUE AZUL ESTIVAL SOMMERBLAU</p>  <p>17 </p>	<p>PASTEL BLUE AZUL PASTEL PASTELL-BLAU</p>  <p>5 </p>
<p>NEON TEAL VERDE AZULADO NEÓN NEON-BLAUGRÜN</p>  <p>15 </p>	<p>GREEN VERDE GRÜN</p>  <p>4 </p>	<p>CHARTREUSE VERDE CARTUJO CHARTREUSE</p>  <p>21 </p>	<p>OLIVE GREEN VERDE OLIVA OLIVENGRÜN</p>  <p>6 </p>	<p>GOLDEN/GREEN DORADO/VERDE GOLDEN/GRÜN</p>  <p>6 </p>	<p>BROWN MARRÓN BRAUN</p>  <p>8 </p>