



Les colorants

Nos colorants naturels (sauf bleu), sont obtenus à partir de matières premières végétales ou animales. Ils agrémentent le visuel de vos recettes, contribuant à la démarche créative du chef.





Ces colorants liquides sont disponibles en flacons plastique PET 120 ml, 500 ml, 1 l et 5 l.

Très stables à la cuisson, les colorants Selectal s'incorporent aisément dans de nombreuses préparations, et sont particulièrement appréciés en pâtisserie.

Le bouchon compte-gouttes permet un dosage précis.



Bleu (E133)



Carmelle



Jaune curcuma



Jaune tagete



Marron caramel (E 150b)



Noir caramel (E150d)



Orange paprika



Rouge carmin (E120)



Vert chlorophylle (E141)