



Sweet Expert Trading SRL

Strada Mesteacanului, nr 10

Buzau, 120031

Romania

RO 31202174, J10/ 116/ 2013

RO79 RZBR 0000 0600 1669 8588

Raiffeisen Bank - Suc. Buzau

office@sweetexpert.ro, www.sweetexpert.ro

OFERTA COLORANTI ALIMENTARI

COLORANTI GEL PASTA CONCENTRATA AMERICOLOR CORP SUA

- se utilizeaza pentru icing, martipan, fondant, frisca, crema, gum paste, pasta modelatoare, vata de zahar, etc.
- datorita consistentei gelatinoase nu exista posibilitatea supradozarii
- 40 de nuante intense (paleta de culori)

Pret:

10 lei/ bucata – sticla de 21 g

32 lei/ bucata – sticla de 128 g; 40 lei/ bucata "Bright white" – sticla de 170 g

60 lei/ bucata – sticla de 383 g; 65 lei/ bucata "Bright white" – sticla de 570 g

Mod de utilizare: se adauga 2-3 picaturi de colorant la 1 kg de icing. Se mai poate adauga colorant in functie de nuanta dorita sau de intensitatea acesteia (picatura cu picatura).

Super Black		Violet	
Royal Blue		Tulip Red	
Sky Blue		Holiday Red	
Chocolate Brown		Terracota	
Copper		Bright White	
Egg Yellow		Fuchsia	
Lemon Yellow		Turquoise	
Ivory		Regal Purple	
Forest Green		Warm Brown	
Teal		Soft Pink	
Leaf Green		Avocado	
Mint Green		Maroon	
Orange		Navy Blue	
Deep Pink		Electric Blue	
Dusty Rose		Electric Orange	
Mauve		Electric Yellow	
Peach		Electric Green	
Burgandy		Electric Pink	
Red Red		Electric Purple	
Super Red			
Xmas Red			

Due to the limitations of the Internet, actual shades may vary.

COLORANTI GEL PASTA CONCENTRATA RAINBOW DUST UK

Colorantii ProGel® de la Rainbow Dust Colours UK ofera o paleta extraordinara de 37 de culori vibrante si intense. Ambalajul ProGel® permite o alegere imediata a culorii dorite precum si o dozare eficienta si igienica. Colorantul se adauga treptat, pana la maximul recomandat de producator, in vederea obtinerii unor nuante de intensitate diferita ale aceleiasi culori. De asemenea, mixarea unor combinatii de culori si proportii diferite va ofera culori noi si nuante infinite. Pentru a obtine colorant lichid pentru pictura este nevoie sa adaugati cateva picaturi de alcool in colorantul ProGel®.

Greutate neta: 25g

Pret: 12.84 lei/ bucata

				
Aqua	Baby Blue	Black	Bright Green	Brown
				
Burgundy	Caramel	Claret	Cream	Eucalyptus
				
Gooseberry	Grey	Holly Green	Ice Blue	Khaki
				
Leaf Green	Lemon	Lime Green	Mint Green	Navy Blue

				
Olive Green	Orange	Peach	Pink	Poppy
				
Purple	Red	Ruby	Sea Green	Sky Blue
				
Strawberry	Sun Flower	Tangerine	Turquoise	Chestnut

	COLORANTI GEL PASTA CONCENTRATA - se utilizeaza pentru icing, martipan, fondant, frisca, crema, gum paste, pasta modelatoare, etc. - datorita consistentei gelatinoase nu exista posibilitatea supradozarii - disponibil in 8 culori - producator Food Colours Polonia Pret: 7 lei/ bucata – tub de 20 g Mod de utilizare: se adauga 2-3 picaturi de colorant la 1 kg de icing. Se mai poate adauga colorant in functie de nuanta dorita sau de intensitatea acesteia (picatura cu picatura). In medie este necesar de 1-3 g la 1 kg de icing sau crema. Pentru obtinerea culorilor dificile (negru, rosu) poate fi necesar si 20 g colorant la un kg de icing.
	PIGMENTI CONCENTRATI PULBERE (Food Colours Polonia) - se utilizeaza pentru icing, martipan, fondant, frisca, crema, gum paste, pasta modelatoare, vata de zahar, etc. Pulberea nu schimba consistenta pasteii sau a aluatului. Pigmentii amestecati cu o cantitate mica de apa sau alcool pot fi folositi pentru a picta pe icing sau martipan. - ambalaj borcan 25 g Disponibil in 15 culori: galben deschis, bleu, albastru, negru (15 lei/ buc), galben galbenus, portocaliu, rosu, alb (8 lei/ buc), verde fistic, maro ciocolata, maro roscat (9 lei/ buc), roz, violet, verde (12 lei) *** Aducem pe comanda ferma in ambalaje de 1 kg, 5 kg, 25 kg



COLORANTI PULBERE METALIZATI (Food Colours Polonia)

- se utilizeaza pentru icing, martipan, fondant, frisca, crema, gum paste, pasta modelatoare, etc. Pulberea nu schimba consistenta pastei sau a aluatului.

Mod de utilizare: se pensuleaza sau se sufla acolo unde este nevoie pe pasta de zahar, martipan sau gum paste. Amestecati cu o cantitate mica de apa sau alcool pot fi folositi pentru a picta pe icing sau martipan sau pentru a picta cu aerograf

- ambalaj borcan 20 g

Disponibil in 5 culori: auriu deschis, auriu inchis, argintiu, perlat, cupru, bordo

Pret: 28 lei/ bucata

***** Aducem pe comanda ferma in ambalaje de 0.5 kg, 1 kg, 5 kg**

CARIOCI CU COLORANT ALIMENTAR

- culori: galben, portocaliu, roz deschis, roz inchis, bleu, violet, verde, rosu, maro, negru
- varf normal
- producator Americolor SUA

Pret: 9.5 lei/ bucata

Pret: 85 lei/ set de 10 culori



COLORANTI LICHIZI PENTRU AEROGRAF

- se utilizeaza pentru colorarea cu aerograf sau pensula a suprafetei de icing, fondant, martipan, gum paste, pasta modelatoare.
- nu se amesteca in compozitia icingului sau a cremelor!
- disponibili in 42 culori, **aceleasi ca la colorantii gel pasta**

Pret: 11 lei/ bucata – sticla de 19 ml

Pret: 28 lei/ bucata – sticla de 128 ml

Mod de utilizare: se pensuleaza pe suprafata sau se "vopseste" cu aerograful. Acoperirea este rapida, uniforma si realizata cu minimum de culoare



Super Black	
Royal Blue	
Sky Blue	
Chocolate Brown	
Copper	
Egg Yellow	
Lemon Yellow	
Ivory	
Forest Green	
Teal	
Leaf Green	
Mint Green	
Orange	
Deep Pink	
Dusty Rose	
Mauve	
Peach	
Burgandy	
Red Red	
Super Red	
Xmas Red	

Violet	
Tulip Red	
Holiday Red	
Terracota	
Bright White	
Fuchsia	
Turquoise	
Regal Purple	
Warm Brown	
Soft Pink	
Avocado	
Maroon	
Navy Blue	
Electric Blue	
Electric Orange	
Electric Yellow	
Electric Green	
Electric Pink	
Electric Purple	

Due to the limitations of the Internet, actual shades may vary.

COLORANTI LICHIZI METALIZATI AEROGRAF sau PENSULA

- se utilizeaza pentru colorarea suprafetei de icing, martipan, fondant, gum paste, pasta modelatoare, etc.
- disponibili in 12 culori si in ambalaje de 19 g, 128 g, 250 g;
- culori: auriu, argintiu, perlat, cupru, bronz, albastru, verde, galben, portocaliu, roz, rosu si violet
- import Americolor SUA

Pret:

14 lei/ bucata – sticla de 19 g

40 lei/ bucata – sticla de 128 g

65 lei/ bucata – sticla de 250 g

Mod de utilizare: se pensuleaza pe florile gata facute sau se “vopseste” cu aerograful. Acoperirea este rapida, uniforma si realizata cu minimum de culoare.

***Exemplele din imagini sunt realizate cu aerograful (airbrush)

Oferta de aerograf o gasiti la <http://sweetexpert.ro/offers/aerograf.pdf>



COLORANTI LIPOSOLUBILI pentru CIOCOLATA

- se utilizeaza pentru ciocolata, icing, martipan, gum paste, crema de unt, fondant, pasta modelatoare, etc.
- culori:galben, negru, albastru, roz, rosu, verde, violet, portocaliu, albastru inchis
- Producator Americolor SUA

Pret: 24 lei/ bucata – sticla de 56 g

Mod de utilizare: se adauga cu picatura in masa de ciocolata incalzita pana la obtinerea nuantei dorite.



FLO COAT (56 g) – “Transforma apa in ulei!”

Flo Coat este un agent de colorare ce va permite utilizarea oricarui colorant gel pasta pentru colorarea ciocolatei albe (sau inlocuitor).

Flo Coat asigura o textura fina, culoare intensa si stralucire

Pret 29 lei/ bucata



SPRAY PENTRU LUCIU

- 100 ml/ spray
- ideal pentru produsele din ciocolata
- producator PME UK

Pret 40 lei/ bucata



LIPICI COMESTIBIL

- se foloseste pentru lipirea decorurilor din zahar sau pentru plasticizarea masei de zahar.

Pret 6.5 lei/ borcan 26 ml (gel)
Pret 10 lei/ borcan 19 g (pudra)



SPRAY COLORANT ALIMENTAR (culori metalizate sau perlate)

- 100 ml/ spray
- culori metalizate (**auriu, argintiu, bronz, cupru, bordo**);
- culori perlate (roz, bleu, albastru, verde, portocaliu, negru, rosu aprins, violet si argintiu deschis, perlat)
- ideale pentru colorarea imediata si uniforma a suprafetei de icing
- uscare rapida
- producator Food Colours Polonia sau PME UK

Pret 44 lei/ bucata



SPRAY "RELEASE A CAKE"

- Spray-ul "Release a cake" - agent de dezlipire rapida si usoara a blaturilor coapte, pentru a nu mai unge sau pudra cu faina tavile de copt.
- este necesara doar o pulverizare usoara si blatul se va desprinde fara probleme dupa coacere.

Pret 21 lei/ 100 ml

Pret 51 lei/ 600 ml



DUST PERLAT (comestibil) – Crystal Candy

Se utilizeaza fie aplicand cu pensula direct pe decorul din pasta de zahar, fie la pensularea matritei in interior inainte de aplicarea emulsiei de icing.

De la stanga la dreapta: Antique Champagne, Copper Penny, Vintage Steel, Pearl, Sand Dune, Coral Sheen, Misty Pink, Manhattan Pink, Angels Aura, Purple Haze, Berry Blue, Sweet Mint, Meadow Green

Gramaj 9 g

Pret 22 lei



DUST STRALUCITOR/ METALIC (comestibil) - CC

Se utilizeaza fie aplicand cu pensula direct pe decorul din pasta de zahar, fie la pensularea matritei in interior inainte de aplicarea emulsiei de icing.

Nuante metalice: Starburst (argintiu perlat), Mercury (argintiu retro), Glitterati Gold (auriu), African Autumn (cupru)

Nuante color: roz, purpuriu, violet, verde deschis, turquaise, bleu.

Gramaj 7 g

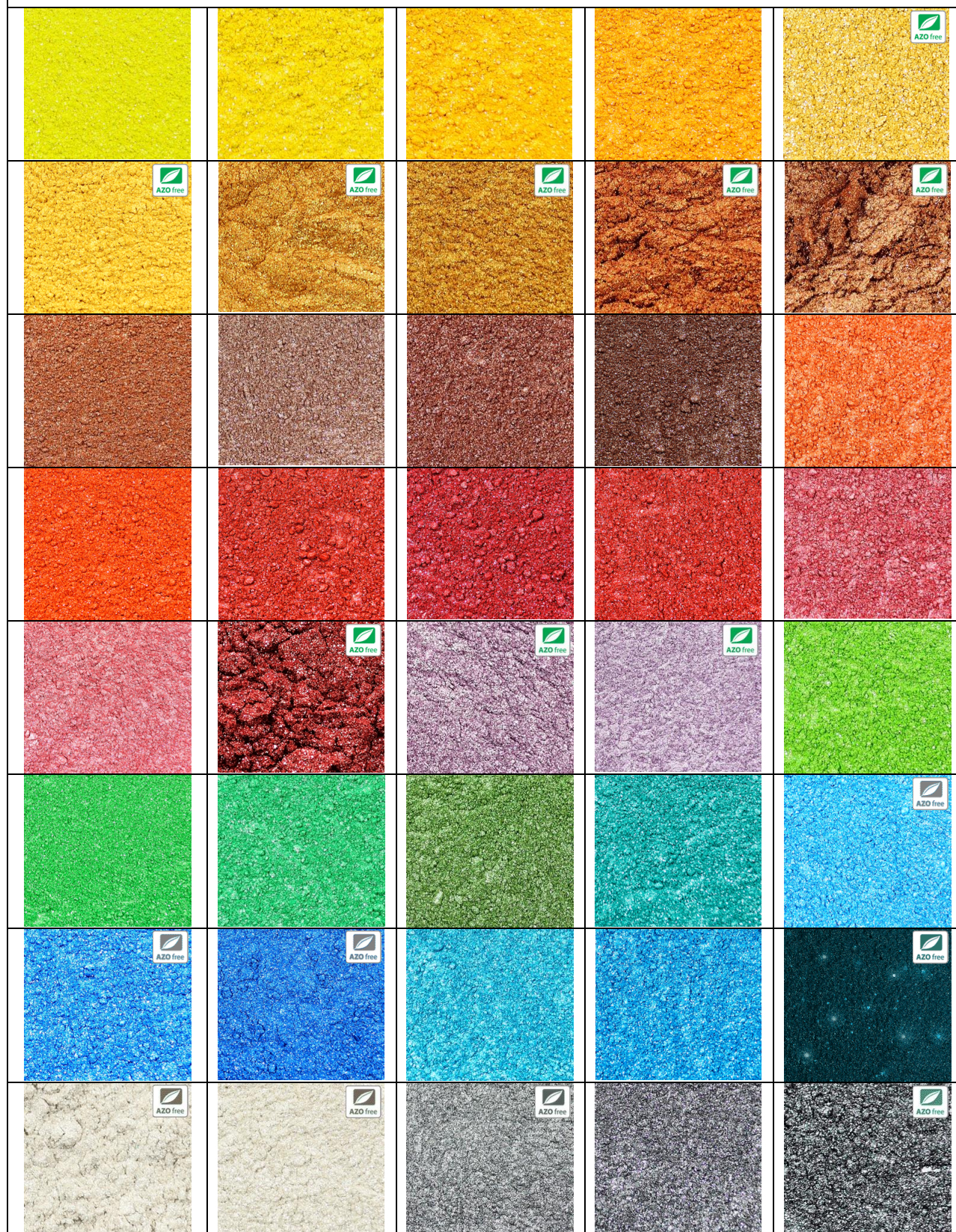
Pret 25 lei



COLORANTI DUST PERLATI (comestibili) – PRODUCATOR FOOD COLOURS POLONIA

- Colorantii dust perlati dau o tusa finala deosebita decorurilor din zahar. Se utilizeaza fie aplicand cu pensula direct pe pasta de zahar, fie se amesteca cu alcool si se picteaza apoi.
- pentru comanda se numereaza de la stanga la dreapta, de la 1-40

Pret: 12 lei/ bucata – gramaj 4.2 g





DIAMANTE ISOMALT – nu sunt in stoc se aduc numai pe comanda ferma in termen de 2 saptamani

- Producator Crystal Candy Africa de Sud
- 25 culori vibrante
- Diametru: 6 mm, 10 mm sau 13 mm

Pret: diametru 6 mm (40 bucati/ set – 25 lei), diametru 10 mm (25 bucati/ set – 23 lei), diametru 13 mm (10 bucati/ set – 16 lei)

Preturile nu includ TVA 9%.

Sweet Expert Trading srl – C.I.F. RO 31202174, Nr. Ord. Reg. Com. J10/ 116/ 2013
 Strada Mesteacanului, nr 10, Buzau, Romania
 e-mail: sweet.expert@gmail.com; tel: + 40 722 170 005; fax: + 40 21 745 1464
www.sweetexpert.ro