



**Яркие**

**МОМЕНТЫ**

**Sandurin® пищевые красители с  
жемчужным эффектом**



# Создайте волшебный образ

Разрешенные пищевые и фармацевтические красители основаны на натуральных силикатах (слюда). Доступен уникальный и широкий выбор – от серебряных к золотым и интерферентным цветам до оттенков красного и бронзового. Кандурин прост в применении и широко используется в кондитерских изделиях: фруктовые жевательные конфеты, украшения из шоколада и марципана, печенье, мороженое и напитки.

Кандурин производится в соответствии с Good Manufacturing Practice (GMP), проходит жесткие требования контроля к качеству и соответствует международным стандартам производства продуктов питания и лекарственных средств. Применение Кандурина предоставляет комплексные решения для улучшения продукта и дает отличный результат.



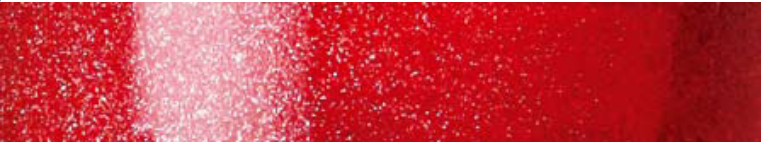
**candurin®**

Love at first sight ...



candurin®

**Создавайте сверкающие напитки и  
коктейли с жемчужным эффектом  
Кандурина.**



Сверкающие пластинки  
Кандурина , переливающиеся  
на свету, делают напиток более  
привлекательным.





Празднуйте с Кандурином! С жемужным эффектом Кандурина вы можете украшать шоколадные изделия, торты и мороженое, придавая им восхитительный, незабываемый вид.



