

# Nowe barwniki spożywcze do foto-tortów

Technologię foto-tortów i komputerowych nadruków spożywczych firma PAN Centrum Słodkiej Dekoracji oferuje już od ponad ośmiu lat. Bardzo wiele cukierni w Polsce wprowadziło już do swojej stałej oferty torty z jadalnymi zdjęciami. Dla przypomnienia technologia ta polega na wykonaniu komputerowego nadruku przy pomocy drukarek wyposażonych w specjalne barwniki spożywcze na jadalnych papierach opłatkowych lub cukrowych. Następnie zdjęcie takie układamy na powierzchni tortu.



W przypadku najpopularniejszego rozwiązania jakim jest papier opłatkowy po jego ułożeniu na tortcie, chłonąc wilgoć z podłoża opłatek mięknie i łączy się trwale z tortem. Firma PAN podążając za światowymi nowościami rynkowymi regularnie wprowadza na polski rynek kolejne rozwiązania i pomysły również w zakresie foto-tortów. Obecnie firma wprowadza na rynek nową serię barwników spożywczych dostosowanych do wykorzystania w najnowszych, dostępnych obecnie na rynku drukarkach serii IP3600 oraz IP4600. Jest to doskonała wiadomość zarówno dla cukierni, którym poprzednie egzemplarze drukarek już się zużyły jak i dla tych, którzy dopiero chcą zacząć wdrażać foto-torty w swoich cukierniach.

To jednak nie koniec możliwości ze świata spożywczych nadruków. W najnowszej ofercie znalazła się bowiem również specjalna folia silikonowana do przenoszenia nadruków komputerowych na białą czekoladę. Na zdjęciach zaprezentowano w skrócie tę najnowszą technologię.

1. Na folii wykonujemy kolorowy nadruk przy pomocy drukarki wyposażonej w barwniki spożywcze.
2. Następnie na folię układamy odpowiednio dobrany z szerokiej oferty kształtów szablon silikonowy do wylewania czekolady.
3. Otwory w szablonie zalewamy białą czekoladą np. metodą przeciągnięcia nożem.
4. Po zastygnięciu czekolady nadrukowany wzór przechodzi z folii na czekoladę.

Dzięki tej technologii możemy zarówno wykonać duże kolorowe nadruki na czekoladzie na specjalne zamówienia klientów jak i krótkie serie wielokolorowych dekoracji lub nawet wizytówek czekoladowych na białej czekoladzie do wykorzystania np. na tortach weselnych lub komunikacyjnych.

Szczegółowych informacji udzielamy pod numerem telefonu 061 6613636.

