

# Nutrition Facts

**Serving size** (5mL)

**Amount Per Serving**

**Calories** **0**

**% Daily Value\***

<b>Total Fat</b> 0g	<b>0%</b>
Saturated Fat 0g	<b>0%</b>
<i>Trans</i> Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> < 1g	<b>0%</b>
Dietary Fiber 0g	<b>0%</b>
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 0g	<b>0%</b>
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 0.025mg	0%
Iron 0mg	0%
Potassium 0.1mg	0%

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



GLUTEN FREE / SANS GLUTEN

**SHAKE WELL BEFORE USING**

For each 8 to 9-inch cake or 12 cupcakes, mix 1 tablespoon into prepared batter and blend well (no additional coloring needed).

**BIEN AGITER AVANT L'UTILISATION**

Pour chaque gâteau de 8 à 9 po, ou pour 12 petits gâteaux, incorporez 1 c. à soupe à la pâte préparée, puis mélangez bien (aucun colorant additionnel nécessaire).

Add bold red velvet color and flavor to your baked goods and frostings.

Donnez à vos pâtisseries et vos glaçages une superbe couleur velours rouge et une saveur exceptionnelle.

For Recipes & More Visit [LorAnnOils.com](http://LorAnnOils.com)

Pour des recettes et plus encore, visitez notre site web.



LORANN<sup>®</sup>  
BETTER THAN EXTRACTS™

RED VELVET  
BAKERY EMULSION

VELOUTÉ  
ROUGE  
ÉMULSION POUR  
PÂTISSERIES

NATURAL & ARTIFICIAL FLAVORS  
ARÔMES NATURELS ET ARTIFICIELS

118 mL | (4 fl oz)

**INGREDIENTS**

Water, propylene glycol, FD&C red No. 40, natural and artificial flavors, xanthan gum, alcohol, FD&C blue No. 1.

**INGRÉDIENTS**

Eau, propylène glycol, rouge allura, arômes naturels et artificiels, gomme de xanthane, alcool, bleu brillant F. C. F.

DISTRIBUTED BY /  
DISTRIBUE PAR  
LORANN OILS, INC.  
LANSING, MICHIGAN  
MADE IN U.S.A. /  
FABRIQUE AUX É.-U.