

GLUTEN FREE / SANS GLUTEN

SHAKE WELL BEFORE USING

1 Teaspoon Emulsion = 1 Teaspoon Extract

BIEN AGITER AVANT L'UTILISATION

1 c. à thé d'émulsion = 1 c. à thé d'extrait

More Impact Than An Extract!

Flavor That Won't Bake Out.

Add delectable flavor to your baked goods, frostings, and more.

Plus haut en saveur qu'un extrait !

Un arôme qui ne part pas au four.

Donnez une délicieuse saveur à vos pâtisseries, vos glaçages et plus.

For Recipes & More Visit LorAnnOils.com

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



LORANN

CARAMEL
BAKERY EMULSION

CARAMEL
ÉMULSION POUR
PÂTISSERIES

NATURAL & ARTIFICIAL FLAVORS
ARÔMES NATURELS ET ARTIFICIELS

118 mL | (4 fl oz)

INGREDIENTS

Propylene glycol, water,
invert sugar,
natural and artificial flavors,
alcohol, xanthan gum.

INGRÉDIENTS

Propylèneglycol, eau,
sucre inverti,
arômes naturels et artificiels,
alcool, gomme de xanthane.

DISTRIBUTED BY /

DISTRIBUÉ PAR

LORANN OILS, INC.

LANSING, MICHIGAN

MADE IN U.S.A. /

FABRIQUÉ AUX E.-U.