

Děkujeme!

Právě držíte v ruce náš zdravý papír, který je zhotoven ze škrobu, vody a rostlinného oleje. Na jedlý papír jsme nanесли potravinářské barvy a to pomocí speciální tiskárny, která má atest na přímý styk s potravinami. Na jedlý papír lze natisknout prakticky cokoli - fantazii se meze nekladou. Maximální velikost jedlého papíru je A4. Pokud potřebujete větší, je možné jedlé papíry skládat k sobě. Pak ale doporučujeme malé mezery (asi 1 milimetr). Jedlý papír se po přiložení na máslový krém a po nanesení lepidla na jedlý papír mírně zvětší. Pokud byste dali papíry přesně k sobě, zvlnily by se. Lepidlo na jedlý papír je v podstatě glukozový sirup. Jeho použití není nezbytné, ale má několik výhod. Jednak nanesením dojde ke zvýraznění barev a ke zvýšení kontrastu. Dále bude jedlý papír lesklý a bude vypadat jako skutečná fotografie. Další výhodou je, že jedlý papír rychle změkne a pak se lépe s dortem krájí. V neposlední řadě je možné „přilepit“ obrázek na dort - třeba na čokoládu, marcipán nebo potahovací hmotu. Slouží také k oddělení podkladu s vyšším obsahem vody, který by jinak obrázek na jedlém papíru rozpil. Trvanlivost jedlého papíru je minimálně 90 dní, ale při uchování v suchu a temnu je trvanlivost mnohem delší - jeden rok.

www.zravypapir.cz