

# KARMEL

amoniakalny

## Opis:

Barwniki dodawane do produktów spożywczych mają na celu **przywrócenie barwy** utraconej w trakcie obróbki żywności lub nadanie barwy wyrobom jej pozbawionym. Suszony karmel amoniakalny na bazie nośnika maltodesktryny doskonale je **zastępuje**, nadając jednocześnie **intensywny i trwały kolor**.

## Główne zalety:

- uzyskanie intensywnej barwy przy niewielkim dozowaniu
- nie zawiera konserwantów
- nieoczysty, zaskakujący, niespotykany kolor
- nie zmienia smaku produktu

## Zastosowanie:

Idealne do wykorzystania m.in.:

- chleby słodowe
- dzemy
- polewy
- ciastka
- kielbasy
- wędliny

## Oferta produktowa:

Karmel amoniakalny E150c



■ Dostępne frakcje:



PROSZEK



GRANULAT

Technologia: suszenie rozpyłowe

Data ważności: 24 miesiące; zawartość wody: max. 4%

Każdorazowo możliwość użycia danego barwnika w danej kategorii żywności wymaga weryfikacji na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.



**JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?**

Skontaktuj się z naszym zespołem!



PAULAingredients.com