НАТУРАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

КАРАМЕЛЬ

аммиачная

PAULA INGREDIENTS

Описание:

Красители, добавляемые в пищевые продукты, предназначены для восстановления цвета, потерянного во время обработки пищевых продуктов либо придания цвета продуктам, лишенным его. Сушеная аммиачная карамель на основе носителя мальтодезстрина прекрасно заменяет их, вместе с тем придавая интенсивный и стойкий цвет.

Основные преимущества:

▪ получение интенсивного цвета при небольшой дозировке ▪ не содержит консервантов ▪ не очевидный, удивительный, редко встречающийся цвет ▪ не изменяет вкуса продукта

Применение:

Идеально подходят для приготовления, в частности:

- солодовые хлеба
- печенье
- джемы
- колбасы
- подливки
- копчености

Продуктовое предложение:

Аммиачная карамель E150c

Доступные фракции:

ПОРОШОК ГРАНУЛЫ

ВАС ИНТЕРЕСУЕТ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ?

Свяжитесь с нашей командой!

PAULAingredients.com

Технология: сушка распылением

Срок годности: 24 месяцев; содержание воды: не более 4%

Каждый раз возможность использования данного красителя в данной категории продуктов питания должна проверяться на соответствие применимым нормам пищевого законодательства.