

# NOS CARAMELS ET SOLUTIONS ALTERNATIVES



Liste non exhaustive  
CONTACTEZ-NOUS

## Notre liste de colorants caramel et «solutions alternatives»

### COLORANTS NATURELS

Caramel Classe I (E150a)

Caramel Classe II (E150b)

Caramel Classe III (E150c)

Caramel Classe IV (E150d)

### COLOURING FOODSTUFFS\*

Jus concentré Oignon caramélisé  
(*Allium cepa*)

Jus concentré Pomme caramélisée  
(*Malus domestica*)

Burnt sugar liquide (from cane sugar)

\*Suivant «Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties, 29.11.2013 ; elaborated by European Commission Services»

Caramel ordinaire  
Classe I  
(E150a)

Sulfite caustique  
Classe II  
(E150b)

Ammoniacal  
Classe III  
(E150c)

Sulfite d'ammonium  
Classe IV  
(E150d)

Burnt sugar  
Colouring foodstuffs

Jus concentré  
Oignon caramélisé  
Colouring foodstuffs

Jus concentré  
Pomme caramélisée  
Colouring foodstuffs



Nos colorants caramel sont issus d'un traitement thermique soigneusement contrôlé des hydrates de carbone provenant de sources naturelles telles que le maïs, le blé et la canne à sucre. Nous offrons une large gamme de colorants de caramel de classe I à IV avec des nuances allant du brun doré au brun foncé. Nos caramels sont utilisables dans toutes les applications alimentaires : confiseries, produits salés ou de boulangerie, boissons gazeuses et alcoolisées, ...

Nos «solutions alternatives» au caramel, certifiées biologiques pour la plupart, sont issues de fruits ou de légumes. Elles sont obtenues grâce à l'action d'un processus thermique sur ces matrices naturellement sucrées et présentent un équilibre optimal entre la stabilité, la saveur et la couleur. Elles s'intègrent dans notre gamme de colouring foodstuffs, qui nous permet d'offrir un large panel de couleurs pour l'ensemble des applications alimentaires.

Notre laboratoire d'application partenaire se tient à votre disposition pour effectuer des tests directement dans vos matrices d'application.