

NOTRE GAMME DE COLOURING FOODSTUFFS



Liste non exhaustive
CONTACTEZ-NOUS ✨

Notre liste de Colouring Foodstuffs*

- Jus concentré Betterave (*Beta vulgaris L.*)
- Jus concentré Carotte Pourpre (*Daucus carota L.*)
- Jus concentré Oignon caramélisé (*Allium cepa*)
- Jus concentré Pomme caramélisée (*Malus domestica*)
- Extrait sec et liquide Carthame (*Carthamus tinctorius*)
- Extrait sec Luzerne (*Medicago sativa*)
- Extrait sec Spiruline (*Arthrospira platensis*)
- Extrait liquide de malt (*Hordeum vulgare*)
- Burnt sugar liquid (*from cane sugar*)

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

ORIGINE ET ROLES DE NOS COLOURING FOODSTUFFS

Principalement utilisés pour leur saveur, leur stabilité, et leur couleur, nos colouring foodstuffs, certifiés biologiques pour la plupart, sont issus de fruits, de légumes et d'algues tels que la pomme, l'oignon, la betterave, la spiruline, ...

Nos colouring foodstuffs peuvent être intégrés dans des applications variées telles que les confiseries, les desserts, les produits de boulangeries, ...

LES AVANTAGES DE NOTRE GAMME

Nous pouvons offrir un large panel de caractéristiques aromatiques et de couleurs à nuances rouges, orangées, jaunes, vertes, etc. pour des applications alimentaires. Nous proposons notamment, des «solutions alternatives au caramel» issues de pommes caramélisées ou d'oignons caramélisés.

Notre gamme est garantie sans OGM et vegan.

Nos colouring foodstuffs sont disponibles soit en jus concentré soit en extraits secs selon les références

