

NOTRE GAMME DE COLORANTS NATURELS



Liste non exhaustive
CONTACTEZ-NOUS ✨

Notre liste de colorants naturels

Nom commun	Forme	Code additifs
● Carmine	Poudre (WS) / Liquide (WS)	E120
● Paprika	Poudre (WD) / Liquide (EM/OS)	E160c
● Annato	Poudre (WS/OS) / Liquide (WS/OS)	E160b norbidine bixine
● Lutéine	Poudre (EM) / Liquide (EM/OSS)	E161b
● Beta-Carotène	Poudre (EM) / Liquide (EM/OSS)	E160a (i-iii)
● Riboflavine	Poudre / Liquide	E101
● Chlorophylle	Poudre (OS) / Liquide (OS)	E140i
● Chlorophylline	Poudre (WS) / Liquide (WS)	E140ii
● Chlorophylle cuivrique	Poudre (OS) / Liquide (OS)	E141i
● Chlorophylline cuivrique	Poudre (WS) / Liquide (WS)	E141ii
● Anthocyanes	Poudre (WS) / Liquide (WS)	E163
● Caramel (classe I-IV)	Poudre (WS) / Liquide (WS)	E150a-d
● Charbon végétal	Poudre (WD) / Liquide (WD)	E153

EM : Emulsion / OS : Oil Soluble / OSS : Oil Soluble Suspension
WS : Water Soluble / WD : Water Dispersible

dont nos Colourings Foodstuffs*

Nom commun	Forme	Nom botanique
● Carotte Pourpre	Jus concentré (WS)	<i>Daucus carota L.</i>
● Carthame	Poudre (WS) / Liquide (WS)	<i>Carthamus tinctorius</i>
● Luzerne	Poudre (WS)	<i>Medicago sativa</i>
● Spiruline	Poudre (WS)	<i>Arthrospira platenis</i>
● Betterave	Jus concentré (WS)	<i>Beta vulgaris L.</i>
● Oignon caramélisée	Jus concentré (WS)	<i>Allium cepa</i>
● Pomme caramélisée	Jus concentré (WS)	<i>Malus domestica</i>
● Malt	Liquide (WS)	<i>Hordeum vulgare</i>
● Burnt sugar	Liquide (WS)	<i>from cane sugar</i>

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