



PLAN 110

Färbendes Lebensmittel hergestellt aus Rote-Bete-Saft und dem Trägerstoff Maltodextrin durch Spühtrocknung.

Einsatzmöglichkeiten:

Als farbgebende, pulverförmige Lebensmittelzutat in:

- Lebensmittelfarbgebung
- Dessert und Puddingpulver
- Eiscreme
- Süßspeisen und Jogurt
- Getränkepulver
- Sportlernahrung
- Fertiggerichte
- Dressings
- Suppen und Soßen

Ihre Vorteile/Nutzen:

- Natürlicher Rohstoff
- Hohe Farbintensität
- Einfache Verarbeitung
- Lange Haltbarkeit

Produktinformation:

Einsatzmenge abhängig von Einsatzzweck und -gebiet

Dosierung für Jogurt/Quark:

Erdbeersahnefarben	0,05% Rote Bete Pulver
Erdbeerfarben	0,1% Rote Bete Pulver
Kirschfarben	0,2% Rote Bete Pulver (+0,03% Encocianin*)
Waldfruchtfarben	0,05% Rote Bete Pulver (+0,05% Encocianin*)

Dosierung für Eiscreme:

Erdbeersahnefarben	0,1% Rote Bete Pulver
Erdbeerfarben	0,2% Rote Bete Pulver
Kirschfarben	0,4% Rote Bete Pulver (+0,06% Encocianin*)
Waldfrucht	0,1% Rote Bete Pulver (+0,1% Encocianin*)

*Roter Traubenschalenextrakt

Verkehrsbezeichnung

Rote-Bete-Saft-Pulver

Zusammensetzung

Maltodextrin, Rote-Bete-Saft-Pulver, Stabilisator Ascorbinsäure