



## PLAN 500 Karamellzucker

Farb- und geschmacksgebendes Lebensmittel hergestellt aus Karamellzuckersirup und dem Trägerstoff Maltodextrin durch Spühtrocknung.

**Einsatzmöglichkeiten:** Als farb- und geschmacksgebende, pulverförmige Lebensmittelzutat in:

- Nahrungs- und Genussmitteln wie z.B.
- Cerealien
- Süßwaren
- Cremes und Desserts
- Wurstwaren
- Brot- und Backwaren

**Ihre Vorteile/Nutzen:**

- Natürlicher Rohstoff (keine E-Nummer)
- Hohe Farbintensität
- Einfache Verarbeitung
- Lange Haltbarkeit

### Produktinformation:

#### **Einsatzmenge**

Abhängig von Einsatzzweck und Anwendungsgebiet

#### **Verkehrsbezeichnung**

Karamellzucker

#### **Zusammensetzung**

Karamellzuckersirup, Maltodextrin