

Produktinformation Farbsysteme, Stand 7|2018

# PFLANZENFARBSTOFFE

Die neuen Meat Cracks Farbsysteme zeichnen sich gegenüber konventionellen Pflanzenfarbstoffen durch eine erhöhte Farbstabilität aus. Die M-COLOUR® Produkte auf Basis wasserlöslicher Pflanzenfarbstoffe überzeugen weiterhin durch ein optimales Preis-/Leistungsverhältnis, sind der ideale Ersatz für Karmin und viele Produkte sind standardmäßig auch halal-konform erhältlich.

## Einfache und sichere Handhabung

Dank der guten Wasserlöslichkeit lassen sich alle Präparate leicht im gesamten Produkt verteilen – sogar bei großen Kalibern – und sorgen durch Pigmentierung für ein einheitliches, ansprechendes, natürliches Farbbild ohne Kernbildung.

## Ihre Vorteile

- + erhöhte Farbstabilität
- + exzellente Wasserlöslichkeit
- + natürliches Farbbild
- + keine Kernbildung
- + Hitzestabil

**M-COLOUR®**

## Das Wichtigste auf einen Blick

Produkt	Art.Nr.	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
M-COLOUR® Pure Red CS	59.00060	Brühwurst	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hitzestabiler Farbstoff auf Pflanzenbasis</li> <li>• erzielt eine natürliche Fleischfarbe</li> </ul>	4–6 g/kg oder je nach gewünschter Farbintensität
M-COLOUR® Pure Red CS Halal	59.00061	Brühwurst	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hitzestabiler Farbstoff auf Pflanzenbasis</li> <li>• erzielt eine natürliche Fleischfarbe</li> <li>• halal geeignet</li> </ul>	4–6 g/kg oder je nach gewünschter Farbintensität
M-COLOUR® Pure Red RS	59.00062	Schnittfeste Rohwurst, Salami	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mischung aus pflanzlichen Farbstoffen</li> <li>• erzielt eine dauerhafte, natürliche Fleischfarbe</li> </ul>	2 g/kg oder je nach gewünschter Farbintensität

## Neugierig?

**Gerne präsentiert Ihnen Ihr persönlicher Meat Cracks Berater unverbindlich unsere neuen Farben.**

Von der Idee zur Marktreife: Gemeinsam mit Ihnen und Ihrem Team sorgen unsere Technologen nicht nur für eine reibungslose Integration in Ihren Produktionsprozess, sondern berücksichtigen ebenso individuelle Anforderungen und begleiten Sie bei Versuchen und Verkostungen bis zum fertigen Produkt.

