



Herbarom®

Der aroma- und farbgebende Apfelextrakt



Let's make
food better!

*herba*food

Herbarom®

Der aroma- und farbgebende Apfelextrakt

Das Bewusstsein des Endverbrauchers nach natürlichen Lebensmittelinhaltsstoffen wächst stetig. E-Nummern erfahren dabei ebenso Ablehnung wie die chemischen Bezeichnungen der Lebensmittelzusatzstoffe. Herbarom bietet nicht nur eine natürliche Alternative zu Lebensmittel-farbstoffen durch den hohen Gehalt an hochwertigen Inhaltsstoffen steigert es zusätzlich die Wertschöpfung Ihres Produktes.

Herbarom ist ein aroma- und farbgebender, süßender Apfelextrakt, der aus entsafteten und getrockneten Bestandteilen des Apfels gewonnen wird. Neben den apfeleigenen Zuckern Fruktose, Glukose und Sorbit enthält Herbarom auch die Geschmacks- und Farbkomponenten des Apfels. Dieser Apfelextrakt hat ein gleichbleibendes Aromaprofil und eine konstante Farbin-tensität. Das Farbspektrum von Herbarom reicht je nach Typ und Dosierung von einem gold-gelben, über einen mittelbraunen bis hin zu einem tiefen, dunkelbraunen Farbton. Herbarom ist gut pumpfähig, dosierbar und lagerstabil.

Die tiefbraune Farbe von Herbarom wird haupt-sächlich durch sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, den Polyphenolen, geprägt. Diese haben antioxi-dative Eigenschaften und können somit die Phy-siologie des Menschen positiv beeinflussen.

Herbarom eröffnet durch seine natürlichen, fruchtspezifischen Eigenschaften vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Die fruchteigenen Aroma- und Farbkomponenten, kombiniert mit den typischen Säurennoten, tragen zu einer Abrundung des Geschmacksprofils bei. Das ausgewogene Zuckerprofil wirkt sich feuchtig-

keitsregulierend und damit positiv auf die Frisch-haltung von Lebensmitteln aus.

Darüber hinaus zeichnet sich Herbarom durch gute Stabilität in Lebensmitteln und Getränken mit niedrigen pH-Werten aus.

Da nicht in jeder Anwendung neben der Aroma- und Farbgebung eine Süßung erwünscht ist, bietet Herbafood Ingredients neben den drei zuckerhal-tigen Herbarom-Varianten ebenso eine zuckerre-duzierte Type in seinem Portfolio an (siehe Grafik). Dieses zuckerreduzierte Produkt ist sowohl flüs-sig als auch pulverförmig erhältlich.

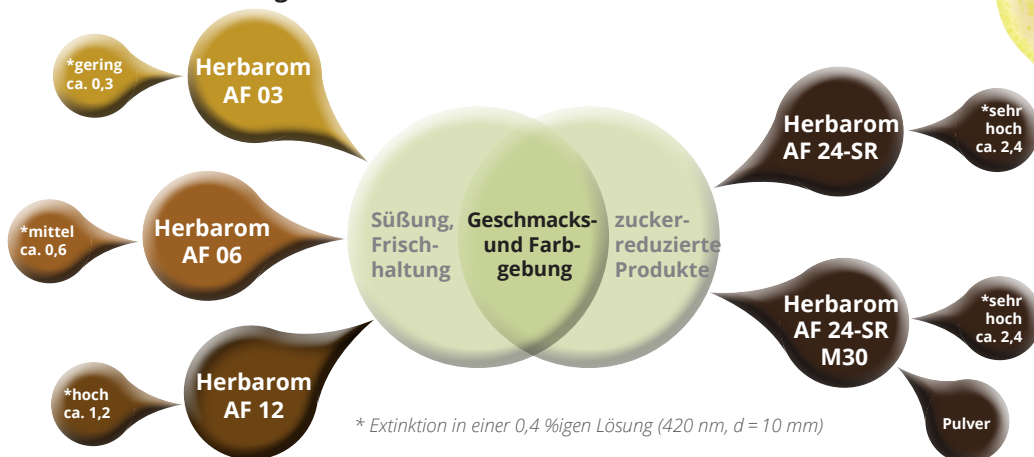
Anwendungsmöglichkeiten von Herbarom®:

- Getränke und Getränkegrundstoffe
- Glutenfreie Backwaren
- Saucen, Feinkostprodukte und Essig
- Fleischersatz
- Fleisch- und Wurstwaren
- Marinaden und Panaden
- Cerealien und extrudierte Produkte
- Süßwaren
- Kuchen, Lebkuchen und Dauerbackwaren
- Desserts
- Und viele andere mehr...

Herbarom®:

- Clean-label Deklaration: (färbender) Apfelextrakt
- Frei von 2- und 4-Methylimidazol (4-MEI)
- Farbstärke: Extinktion bis 2,4 erhältlich [entspricht ca. 18.000 EBC]
- Kosher for Passover zertifiziert
- Halal-zertifiziert**
- Glutenfrei
- Vegetarisch

Herbarom® ist in folgenden Varianten erhältlich:



** außer Herbarom® AF 24-SR M30



10 / 2022