



# Herbarom<sup>®</sup>

Der natürlich braune Apfelextrakt  
für glutenfreie Produkte

Let's make  
food better!



# Herbarom® der natürlich braune Apfelextrakt für glutenfreie Produkte

Der glutenfreie Markt, also Produkte wie z.B. glutenfreie Brote, Brötchen und Kuchen, aber auch Pizza & Pasta, Cerealien sowie Müsli und Snacks wächst jährlich um rund 10 % auf voraussichtlich 8 Mrd. US \$ bis 2020 weltweit<sup>1</sup>. Um an diesem Wachstum teilzuhaben und erfolgreich im Markt zu bestehen, müssen Lösungen und Konzepte angeboten werden, die den heutigen Ansprüchen besonders ernährungsbewusster Verbraucher entsprechen. Darüber hinaus sind eine ansprechende Erscheinung, ein gutes und ausgewogenes Geschmackserlebnis und eine möglichst lange Frischhaltung die wichtigsten Faktoren für eine erfolgreiche Produktpositionierung. Hierfür bietet Herbafood die perfekte Lösung: den aroma- und farbgebenden Apfelextrakt – Herbarom!

## VORTEILE VON HERBAROM®

- Glutenfrei
- Gold-gelbe bis dunkelbraune Färbung
- Abrundung des Geschmacksprofils
- Pulver- oder Flüssigform erhältlich
- Auch als zuckerreduzierte Variante verfügbar

## EIGENSCHAFTEN VON HERBAROM®

- E-Nummern freie Deklaration: (färbender) Apfelextrakt
- Glutenfrei
- Enthält von Natur aus Sorbitol
- Frei von 2- und 4-Methylimidazol (4-MEI)
- Extinktion bis ca. 2,4 erhältlich<sup>3</sup> [entspricht ca. 18000 EBC]
- Einfache Dosierung
- Vegan
- Koscher für Passover zertifiziert
- Halal-zertifiziert<sup>2</sup>



1 | <http://www.marketsandmarkets.com/Market-Reports/gluten-free-products-market-738.html> [Stand: 16.02.2017]

2 | außer Herbarom® AF 24-SR M30

3 | Extinktion in einer 0,4 %igen Lösung (420 nm, d = 10 nm)

Glutenfreie Backwaren wirken mit den üblicherweise eingesetzten Rohstoffen auf Reis- und Maisbasis oftmals sehr hell und blass. Sollen diese Produkte konventionellen Vollkornprodukten optisch ähneln, sind die Möglichkeiten für die Hersteller begrenzt. Entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe ist es nicht erlaubt, Backwaren mit Farbstoffen wie beispielsweise Zuckercouleur (E150)<sup>4</sup> zu färben. Ebenfalls gibt es Unklarheiten, wie sich entglutenisierte färbende Malzextrakte auf die Verträglichkeit im menschlichen Organismus auswirken.<sup>5</sup>

Mit dem von Natur aus glutenfreien Apfelextrakt Herbarom können hochqualitative glutenfreie Produkte erzeugt werden, welche den traditionellen, glutenhaltigen Originalen nahezu gleichen.

Herbarom ist ein glutenfreier Apfelextrakt, der aus entsafteten und schonend getrockneten Bestandteilen des Apfels gewonnen wird. Das Farbspektrum des flüssigen Apfelextraktes reicht je nach Typ und Dosierung von einem gold-gelben, über einen mittelbraunen bis hin zu einem tiefen, dunkelbraunen Farbton. Die in Herbarom vorkommenden Apfelpolyphenole können bspw. die Kruste und

Kruste glutenfreier Brote so färben, dass diese optisch den konventionellen Vollkornprodukten ähneln.

Herbarom kann aufgrund seiner natürlichen, fruchtspezifischen Eigenschaften nicht nur einen Beitrag zur Farbgebung, sondern auch zur Aromaoptimierung beitragen. Die apfeleigenen Zucker Fruktose, Glukose und Sorbitol ermöglichen neben einer leichten Süßung auch eine natürliche Abrundung des Geschmacks. Besonders die beiden Produkte Herbarom AF 03 und Herbarom AF 06 können wegen der geringeren Farbintensität sehr gut für die Geschmacks- und Aromaoptimierung im Vergleich zum farbstärkeren Herbarom AF 12 verwendet werden. Diese Optimierung kann bei glutenfreien Backwaren von ausschlaggebender Bedeutung für den Konsumenten sein.

Herbarom ist neben den zuckerhaltigen auch in einer sehr farbintensiven, zuckerreduzierten Variante verfügbar – dem Herbarom AF 24-SR. Dieses Produkt ist sowohl in flüssiger als auch in Pulverform erhältlich. Eine Kühlung ist nicht erforderlich.

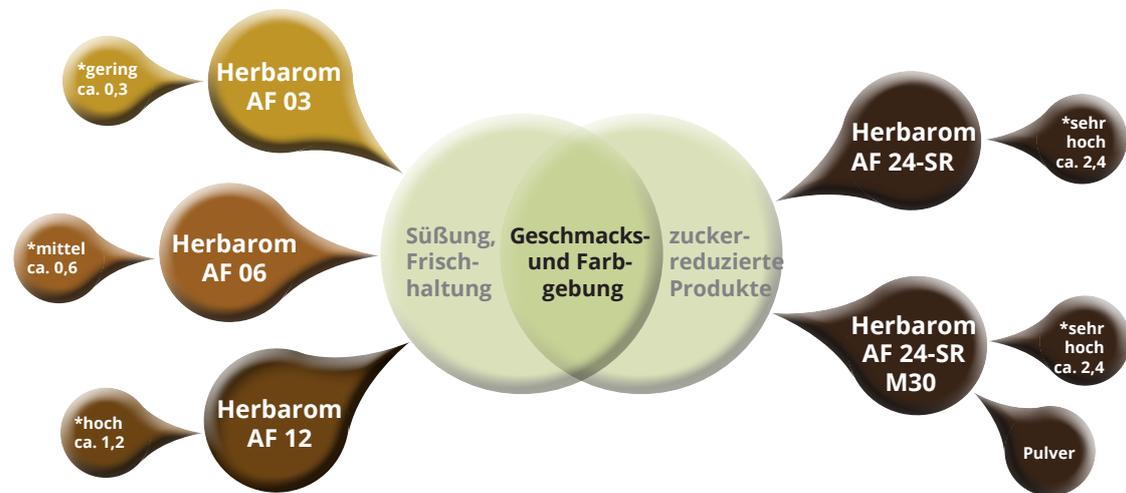
Unser Team von erfahrenen Anwendungstechnikern wird sie gern beraten.



4 | Ausnahme Malzbrote

5 | Allred, Laura K.: "The Celiac Patient Antibody Response to Conventional and Gluten-Removed Beer." in: Journal of AOAC International, Volume 100, Number 2, March-April 2017, pp. 485-491(7)

Herbarom® ist in folgenden Varianten erhältlich:



\* Extinktion in einer 0,4 %igen Lösung (420 nm, d = 10 mm)

	Hellbraun	Mittelbraun	Dunkelbraun
<b>Zutaten</b>	<b>g</b>	<b>g</b>	<b>g</b>
<b>Herbagenel BW 790 **</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>Herbarom AF 24-SR</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>20</b>
HP MC	3	3	3
Wasser	526	518	510
Reismehl	200	200	200
Maismehl	125	125	125
Maisstärke	80	80	80
Frische Hefe	20	20	20
Salz	10	10	10
Öl	5	5	5

\*\* Herbagenel BW 790 ist eine Kombination aus Citrusfaser, Apfelfaser und Pektin.  
 Weitere Informationen zu Herbagenel BW 790 können Sie unserer anwendungstechnischen Veröffentlichung „Glutenfreie Backwaren mit Herbagenel® BW 790 / 791 / 792“ entnehmen.



**Herbafood Ingredients GmbH**

Phöbener Chaussee 12  
 14542 Werder (Havel)  
 Germany

Phone: +49 3327 785-202  
 Fax: +49 3327 785-201  
 info@herbafood.de



www.herbafood.de