

Clean & Simple
REDUCED TO THE MAX



Herbarom[®]
Natürliche Braunfärbung
von Feinkostprodukten

Let's make
food better!



Herbarom® – Natürliche Braunfärbung von Feinkostprodukten

Der Markt der Feinkostprodukte wächst seit Jahren. Hauptfaktoren sind die veränderten Lebens- und Ernährungsgewohnheiten der Verbraucher. Betroffen ist davon auch das Gesundheitsbewusstsein: Es steigt und folglich auch die Nachfrage an natürlichen Lebensmitteln. Auch die Hersteller setzen zunehmend auf eine Clean & Simple-Kennzeichnung ihrer Produkte. Für Feinkostprodukte bietet Herbarom, im Bereich der Brauntöne, eine natürliche Alternative zu herkömmlichen Farbstoffen.

- 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 er auch die Geschmacks- und Farbkomponenten des Apfels.
- Der Apfelextrakt hat ein gleichbleibendes Aroma- und eine konstante Farbtintensität.
- Das Farbspektrum von Herbarom reicht je nach Typ und Dosierung von einem gold-gelben, über einen mittelbraunen bis hin zu einem tiefen, dunkelbraunen Farbton.

Natürliche Alternative für viele Feinkostprodukte

Ein großer Teil von Feinkostprodukten ist braun gefärbt bzw. benötigt eine Farbabrundung, wie Bratensoße, Marinaden oder Barbecue-Ketchup. Diese Produkte können problemlos mit Herbarom gefärbt werden. Besonders bei herzhaft-süßen An-

wendungen tragen die fruchteigenen Aroma- und Farbkomponenten, kombiniert mit den typischen Säurenoten, zu einer Abrundung des Geschmacksprofils bei. Abhängig vom gewählten Herbarom kann die Geschmacksabrundung stärker oder schwächer sein. Neben den zuckerhaltigen Varianten steht eine zuckerreduzierte Type zur Verfügung.

Die einfache Einbringung und sehr gute Stabilität prädestinieren Herbarom für den Einsatz in zahlreichen Feinkostprodukten.

ANWENDUNGSBEISPIELE:

- Aufstriche
- Feinkostsalate
- Marinaden, Ketchup-Produkte
- Essigwendungen, Sauerkonserven
- diverse Soßen z. B. Bratensoße, Bolognese
- Chutney, Relish
- Instantprodukte, Fertiggerichte

VORTEILE:

- 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, halal-zertifiziert*
- glutenfrei, vegetarisch
- gut pumpfähig und dosierbar

* außer Herbarom® AF 24-SR und Herbarom® AF 24-SR M20



<p>Natürliche Farbgebung speziell für FEINKOSTPRODUKTE</p>	
<p>Herbarom® AF 12 hohe Intensität</p>	<p>Herbarom® AF 24-SR sehr hohe Intensität zuckerreduziert</p>



Farbspektrum von Herbarom®
Goldgelb bis Dunkelbraun

**Wir beraten Sie gerne zu individuellen
Produktlösungen!**

Kontakt: info@herbafood.de