Color Caramelo

FERBERA®

El Servicio en Ingredientes que mereces

Los productos NATURBROWN ™ de DDW fueron desarrollados como respuesta a la demanda de ingredientes naturales.
Estos ingredientes se fabrican de fuentes 100% naturales y cuentan con un equilibrio óptimo de estabilidad, sabor y color.

Nombre del Ingrediente:

FRUTAS Y VEGETALES NATURBROWN ™
Códigos 630,830,801,802,803,805 y 811

Categoría:

Sabores Naturales

Breve descripción del ingrediente:

FRUTAS Y VEGETALES NATURBROWN ™ se crean por un simple proceso de cocción y concentración de origen 100% de jugo vegetal y/o de fruta estandarizada para cada sabor natural.

Beneficios al consumidor:

Cada uno contribuye a un sabor único y un color consistente y cuenta con excelente estabilidad al calor, la luz y el pH.

Ventajas:

- No contienen 4 MEI
- Se pueden usar en lugar del color caramelo
- Los tonos resultantes varian desde marrón, café, dorado claro a marrón rojizo obscuro.

Caracteristicas técnicas:

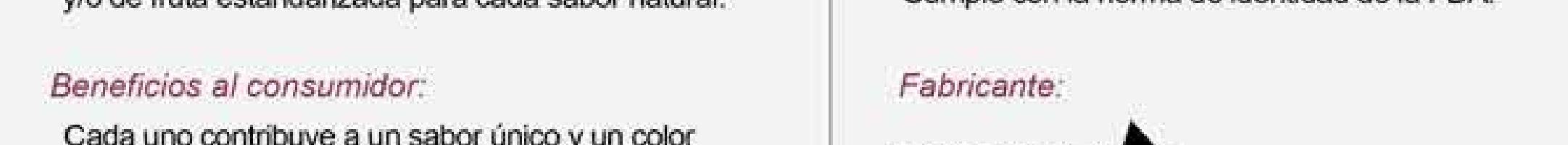
Son alternativas del color caramelo, que contribuyen a dar un sabor levemente dulce con tono marrón rojizo estandarizado. Cumple con la norma de identidad de la FDA.

Fabricante:

DDW The Colour House

Tipo de industria:

Comercializamos ingredientes para las siguientes industrias:



Ciudad de México: 01(55)5386-2029 Guadalajara, Jal.: 01(33)3811-6690
contacto@ferbera.com www.ferbera.com