



PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Rotes Fruchtkonzentrat
Produktnummer:	55/1
Dosage:	gewünschter Farbton ist abhängig vom pH-Wert (siehe Anwendungshinweis)
Gebindegröße:	0,5 kg Plastikflasche mit Spritzverschluss
Merkmale:	purpurrote, viskose Flüssigkeit färbendes Lebensmittel (Fruchtkonzentrat), deshalb deklarationsfrei im Sinne der ZZuIV. nicht backstabil (Farbe wird violett-blau) der gewünschte Farbton ist über pH-Wert-Änderung wählbar
Produktbeschreibung:	färbendes Lebensmittel als kennzeichnungsfreie Alternative für klaren Gelee, Speiseeis, Sahne, Kreams, Fruchtfüllungen und viele weitere feine Konditoreiwaren Karow`s Rotes Fruchtkonzentrat ist ein natürlicher Fruchtauszug aus dem Saft von Fliederbeeren (Sambucus nigra L.)
Anwendungshinweis:	In stark saurem Medium (pH-Wert ca. 3,5) ergibt es ERDBEERROT . Für einen erdbeerrotten klaren Gelee dosiert man auf 1 Liter fertigen Gelee: 1 g Karows Rotes Fruchtkonzentrat Nr. 55/1 und 2-3 g Karows Fruchtsäure Nr. 5 Dieser Farbton ist für Erdbeer-Gelee oder Rote Johannisbeer-Gelee bestens geeignet. In <u>leicht</u> saurem Medium (pH-Wert 5-6) wird es HIMBEERROT . Für einen himbeerrotten klaren Gelee dosiert man auf 1 Liter fertigen Gelee: 1 g Karows Rotes Fruchtkonzentrat Nr. 55/1 und 1g Karows Fruchtsäure Nr. 5 Dieser Farbton ist für alle dunkelroten Fruchtarten wie Himbeere, Kirsche usw. geeignet. In neutralem Medium wird es VIOLETT (pH-Wert 7- z. B. Wasser o. Gelee ohne Zugabe von Fruchtsäure) für Fruchtarten wie Schwarze Johannisbeere, Waldbeere, Heidelbeere usw. In basischem (alkalischem) Medium (> pH 7,5) wird es BLAU-VIOLETT bis grün-grau. Deshalb beachten Sie bitte bei der Verwendung von Karow`s Rotem Fruchtkonzentrat, dass die Färbung stark vom pH-Wert des zu färbenden Produkts abhängt
Lagerung nach Empfang:	im Kühlschrank bei 2-8°C
Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:	keine
Stand:	04.07.2011 AH-V2