



PRODUKTINFORMATION

Produktname:	Curcuma-Extrakt
Produktnummer:	58/1
Dosage:	In Abhängigkeit vom gewünschten Farbton und den jeweiligen Produkteigenschaften (u.a. pH-Wert). ca. 1-6g auf 1000g Farbton bei Dosierung 2-3:1000 in Gelatine: hellgelb, leicht trüb Farbton bei Dos. 4-6:1000 in Butterkrem: hellgelb, warmer Ton Farbton bei Dos. 6 : 1000 in Schlagsahne: leuchtendes zitronengelb Farbton bei Dos. 4 : 1000 in Sandmasse: leuchtendes kräftiges gelb
Gebindegröße:	0,5 kg Plastikflasche mit Spritzverschluss -
Merkmale:	<ul style="list-style-type: none">- färbendes Lebensmittel, * Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013.- gelbe, viskose Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch und Geschmack der Curcumawurzel- zum Sprühen im Airbrush gegebenenfalls etwas mit Wasser verdünnen- nur bedingt stabil gegenüber Licht.- nicht für klare Gelees geeignet- back- und froststabil
Produktbeschreibung:	Karow`s Curcuma-Extrakt verleiht Ihren Produkten im sauren Medium einen kräftigen, zitronengelben Farbton, im neutralen bis alkalischen (basischen) Medium einen warmen kräftig-gelben bis orangegelben Farbton. Es ist gut geeignet zur Zubereitung von Speiseeis, Cremes, Sahne, Backwaren vieler Art, Füllungen und Marzipan. Bei der gewünschten Dosierung ist zu beachten, dass färbende Lebensmittel immer einen Eigengeschmack besitzen.
Lagerung nach Empfang:	im Kühlschrank bei 2-8° C
Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:	keine
Stand:	AH-Version1 01.12.2015