



PRODUKTINFORMATION

- Produktname:** **Färberdistel-Pulver**
- Produktnummer:** 664
- Dosage:** nach Rezeptur und Wunsch - abhängig von den jeweiligen Produkteigenschaften
- Merkmale:**
- hochkonzentriert, deshalb sehr sparsam im Gebrauch
 - natürlicher Extrakt aus Blütenblättern der Färberdistel, deshalb für Clean Label geeignet
 - färbendes Lebensmittel/Aromaextrakt, deshalb deklarationsfrei im Sinne der VO EU 1333/2011
 - backstabil –und froststabil
 - lichtstabil, deshalb für Dekorationen (z.B. Eiweißspritzguss) zu empfehlen
 - für klare Getränke und Gelees sehr gut geeignet
- Produktbeschreibung:** färbendes Lebensmittel als kennzeichnungsfreie Alternative für **klaren** Gelee, Speiseeis, Sahne, Kreams, Fruchtfüllungen und viele weitere feine Back- und Konditoreiwaren.
Färberdistel-Pulver wird extrahiert aus den Blütenblättern der Färberdistel (Carthamus tinctorius L.) und mittels Sprühtrocknung auf Maltodextrin als Träger aufgebracht. Es zeichnet sich durch seine geringe Einsatzmenge, hohe Farb-Brillanz und Lichtstabilität besonders aus.
- Anwendungshinweis:** **Empfohlene Dosierung - allgemein:** 0,03 – 0,5 : 1000.
- Tortenguss; Gelatine.....0,3 : 1000
Stärke gebundene Füllungen 0,1- 0,15 : 1000
Speiseeis.....0,2-0,3 : 1000
Küvertüre.....0,6 : 1000
Eiweißspritzglasur.....0,5-1:1000
- Um im einzelnen Produkt eine gute Durchmischung zu erzielen, empfiehlt es sich, eine Vorlösung mit trockenen oder flüssigen Bestandteilen herzustellen.
- Lagerung nach Empfang:** bei 20°C
Kühl, dunkel und trocken in originalverschlossenen Gebinden
- MHD:** 12 Monate
- Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:**
enthält keine der dort aufgeführten Allergene
- Stand:** 05.09.2013 V1 AH