



## PRODUKTINFORMATION

<b>Produktname:</b>	<b>Bio-Kurkumaextrakt</b>
<b>Produktnummer:</b>	813/1
<b>Dosage:</b>	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
<b>Gebindegröße:</b>	0,4 kg Plastikflasche mit Spritzverschluss -
<b>Merkmale:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- färbendes Lebensmittel, * Entspricht den Anforderungen der "Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013.</li><li>- gelbe klare Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch und Geschmack der Curcumawurzel</li><li>- zum Sprühen im Airbrush gegebenenfalls etwas mit Wasser verdünnen</li><li>- nur <b>bedingt</b> stabil gegenüber Licht.</li><li>- auch für <b>klare</b> Gelees geeignet</li><li>- back- und froststabil</li></ul>
<b>Produktbeschreibung:</b>	Karow`s Bio-Kurkuma-Extrakt verleiht Ihren Produkten einen zitronengelben Farbton.  Es ist gut geeignet zur Zubereitung von Speiseeis, Cremes, Sahne, Backwaren vieler Art, Füllungen, klare Gelees und Marzipan. Bei der gewünschten Dosierung ist zu beachten, dass färbende Lebensmittel immer einen Eigengeschmack besitzen. Dieser kann mit unseren Bio-Pasten/Aromen maskiert werden.
<b>Lagerung nach Empfang:</b>	bei Zimmertemperatur
<b>Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:</b>	keine
<b>Stand:</b>	AH-Version2                      08.02.2016