

Farbintensive Pralinen mit Colourfood Professional: Bunt ohne E-Nummern!

Vaals, 05. September 2019

Pralinen sind kleine Meisterwerke – in Geschmack und Optik. Sie kombinieren beides perfekt, letzteres aufgrund oft bunter und ausgefallener Dekore. Mit Colourfood Professional ist es nun möglich, Pralinen und Schokolade bunt einzufärben, ohne dabei die Hochwertigkeit und Qualität durch den Zusatz von konventionellen Lebensmittelfarben mit E-Nummern und Zusatzstoffen zu mindern. Denn alle Farben von Colourfood Professional sind rein aus Obst, Gemüse und essbaren Pflanzen hergestellt und damit ein färbendes Lebensmittel

Fettlösliches Pulversortiment in fünf mischbaren Farben

Die Pulverfarben von Colourfood Professional ergänzen das Sortiment perfekt. Denn zusätzlich zu den wasserlöslichen Flüssigfarben, kommt das Unternehmen mit den Pulver-Produkten der wachsenden Nachfrage nach Clean Label Farben nach, die in fettbasierten Anwendungen funktionieren. Die Einsatzbereiche der Farben für Anwender sind entsprechend vielseitig: Schokolade, Ganache, fetthaltige Glasuren, Macarons und Cup-Cake-Cremehauben lassen sich damit perfekt einfärben. Das Sortiment, das seit Mai 2019 erhältlich ist, umfasst fünf verschiedene Farbtöne: Apfel-Grün, Spirulina-Blau, Zitronen-Gelb, Einhorn-Pink und Trauben-Violett. Alle Pulverfarben sind außerdem mischbar, so dass die Anwender immer neue und individuelle Farbtöne kreieren können.

Pulverfarben in zwei unterschiedlichen Größen erhältlich

Für eine noch bessere Anpassung an Anwendungen und Bedarfsmengen gibt es die Pulverfarben von Colourfood Professional ab sofort in zwei Größen. Bisher konnten die Farben in einer 120g Einheit erworben werden. Neu dazu gekommen ist eine Einheit mit 750g, um noch besser auf die Bedürfnisse von

Chocolatiers, Bäckern, Konditoren, Eisherstellern und anderen Großverbrauchern eingehen zu können.

Immer Transparenz und konstante Qualität für Anwender und Kunden

100% natürliche Zutaten und eine erstklassige Qualität – für viele Chocolatiers und deren anspruchsvolle Kunden extrem wichtig. Beim Einfärben von Pralinen und Schokoladen war hier für viele der Punkt gekommen, an dem Abstriche hingenommen werden mussten oder lieber auf bunte Dekore verzichtet wurde, statt herkömmliche Lebensmittelfarbe zu verwenden. Mit den Colourfood Professional Pulverfarben gibt es die perfekte Lösung, um Produkte farbenfroh zu färben, transparent für die Kunden arbeiten und gleichzeitig keine Abstriche in der Qualität machen zu müssen. Alexander Hautmann, Geschäftsführer von Colourfood Professional zu den Vorteilen für die Anwender: „Der Fantasie sind mit unseren mischbaren Farben kaum Grenzen gesetzt, zudem vereinfachen wir die tägliche Arbeit der Chocolatiers. Nicht nur in der Anwendung, sondern auch in der Deklaration. E-Nummern oder deklarationspflichtige Zusätze müssen bei unseren Produkten nicht angegeben werden, da wir eben ein natürliches Lebensmittel sind und kein Zusatzstoff. Mit unserem neuen Pulversortiment können wir nun auch ein noch breiteres Anwendungsgebiet bedienen.“

Erfahrungen aus der praktischen Anwendung

„Die beste Bestätigung ist es natürlich, wenn Kunden mit der praktischen Anwendung und den Farbergebnissen glücklich sind“, so Alexander Hautmann. So waren die Confiserie Simon aus Passau (www.simon-passau.de) und die Pralinschule Kerstin Spehr aus München (www.pralinen-schule.de) eine der ersten Anwenderkunden des Pulversortiments und setzen seitdem die Farben in etlichen Produkten um. Walter Simon Inhaber der traditionsreichen Confiserie aus Passau bringt die Anwendung der färbenden Lebensmittelfarben auf den Punkt: „Mit den natürlichen Farben von Colourfood Professional macht es Spaß zu



arbeiten. Deklarationsfreie Farben die uns neue, farbenfrohe und kreative Möglichkeiten in der Confiserie und Konditorei eröffnen.“

Über Colourfood Professional: „Vom Feld direkt in die Flasche: pure Farben aus 100% Obst und Gemüse“ – so lautet die Philosophie von Colourfood Professional, eine Marke des Familienunternehmens BETTEC B. V. (Vaals, Niederlande). Als Pionier färbender Lebensmittel stellt Colourfood Professional brillante Farben aus Früchten, Gemüse und essbaren Pflanzen her. Die hohen Farbkonzentrationen ermöglichen dabei besonders starke natürliche Effekte sowie vielfältige kreative Einsatzmöglichkeiten. www.colourfood.de

Für weitere Informationen und Bildmaterial:

BETTEC B.V.
Alexander Hautmann
Nieuwe Hertogenweg 20 NL 6291 BP Vaals
presse@colourfood.de

Anwendungsbilder Colourfood Professional



Produkte: Pralinschule Kerstin Spehr



Produkte: Pralinschule Kerstin Spehr



© Fotocredit Confiserie Simon



Produkte: Pralinschule Kerstin Spehr



Produkte: Pralinschule Kerstin Spehr