

## **Erfolgreiche Vorstellung neuer Produkte auf der INTERNORGA 2019**

Vaals, 26. März 2019.

**Färben ohne E-Nummern** - so präsentierte BETTEC B.V. seine Marke Colourfood Professional auch in diesem Jahr auf der INTERNORGA, und hätte sich dabei keinen besseren Messeauftakt wünschen können.

Die Produkte von Colourfood Professional überzeugten die vielen Besucher am Stand aus unterschiedlichen Anwenderbereichen und dem Handel.

Alexander Hautmann, Geschäftsführer der BETTEC B.V. dazu: „Pünktlich zur Internorga haben wir mit Colourfood Professional unser einjähriges Jubiläum gefeiert. Es ist einfach schön zu sehen und eine tolle Bestätigung, dass unsere Produkte sich so erfolgreich am Markt etabliert haben und von den Verwendern aus den verschiedenen Bereichen so gut angenommen werden. Als sehr junges Unternehmen ist das für uns natürlich die Bestätigung, dass unsere veganen Lebensmittelfarben ohne synthetische Zutaten und Zusatzstoffe, also 100% Clean Label und ohne E-Nummern in der Anwendung, den Puls der Zeit treffen.“

### **Sortimentserweiterung im flüssigen Sortiment: „Farbton Erdbeer-Rot“**

Zu dem bestehenden flüssigen Sortiment ist eine neue Farbe „Farbton Erdbeer-Rot“ hinzugekommen. Die Anwendungsgebiete der neuen Farbe sind breit gefächert, wie Alexander Hautmann beschreibt: „Mit dem neuen Farbton können z. B. Erdbeer- oder Himbeerkuchen, Speiseeis endlich in ein schönes kräftiges Rot eingefärbt werden, natürlich ohne künstliche Farbstoffe und Zusatzstoffe. Auch beeindruckende Mirror Glaze-Glasuren in einem schönen rot lassen sich einfach herstellen.“

Natürlich ist auch die neue Flüssigfarbe vegan und komplett ohne Zusatzstoffe hergestellt. Wie in allen anderen Farbtönen wird die Brillanz allein durch die Verarbeitung von 100% Obst und Gemüse erreicht.

Das flüssige Sortiment ist in den Gebindegrößen 250g und 1.250g erhältlich und damit abgestimmt auf unterschiedliche Betriebsgrößen und Bedürfnisse.

### **Neues Pulversortiment in 5 Farben**

Das Unternehmen ruht sich nicht auf seinem Erfolg aus und stellte deshalb dem Fachpublikum auf der INTERNORGA 2019 gleich zwei Neuheiten vor.

Zudem kommt eine komplett neue Produktlinie hinzu: fettlöslichen Farben in Pulverform. Mit den Pulvern können nun auch Anwendungen wie das Färben von Schokolade oder Macarons mit optimalen Farbeergebnissen ganz natürlich umgesetzt werden. Mit den Farben Apfel-Grün, Spirulina-Blau, Zitronen-Gelb, Trauben-Violett und der neuen Farbe Einhorn-Pink, können jetzt auch Schokoladen, fetthaltige Glasuren, Speiseeis oder Cup-Cake-Cremehauben natürlich bunt werden.

Die Pulver-Produkte sind in einer Verpackungsgröße mit 120g ab April erhältlich und ergänzen die sechs wasserlöslichen, flüssigen Farben.

### **Viel Neues auch im zweiten Halbjahr**

Für das zweite Halbjahr hat sich das Unternehmen viel vorgenommen. So steht der weitere Ausbau des Sortiments auf dem Programm und auch das neue Pulversortiment wird weiter ergänzt. Ab dem Sommer 2019 wird dann auch eine weitere Verpackungsgröße mit ca. 800gr. für die Pulverprodukte angeboten, um noch besser auf die Wünsche und Anforderungen von Gastronomen, Bäckern, Konditoren, Eisherstellern und anderen Großverbrauchern eingehen zu können. Es wird also alles andere als eintönig!

**Für weitere Informationen und Bildmaterial:**

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



Anwendungsbilder Colourfood Professional Erdbeer-Rot Flüssig.



Anwendungsbilder Colourfood Professional. Fotos © Emma Friedrichs

