VERTRIEBSUNTERLAGEN

COLOUR FOOD

PROFESSIONAL

Pure Farben aus Obst & Gemüse

VOM FELD DIREKT IN DIE FLASCHE,
PURE FARBEN AUS 100% OBST & GEMÜSE!

COLOURFOOD PROFESSIONAL

PIONIER FÄRBENDER LEBENSMITTEL

Alexander Hautmann
General Manager

Wir bieten unseren Kunden ein Höchstmaß an Qualität & Vertrauen – jederzeit! Vom Feld direkt in die Flasche. Pure Farben aus 100% Obst, Gemüse und essbaren Pflanzen: So lässt sich die Philosophie von Colourfood Professional, eine Marke des Familienunternehmens BETTEC B. V. mit Sitz in Vaals (NL), zusammenfassen.

Als Pionier färbender Lebensmittel stellen wir aus Obst, Gemüse und essbaren Pflanzen brillante Farben her, um Lebensmittel – wie Eis, Desserts, Backwaren, Schokolade, aber auch Suppen, Saucen oder Getränke – komplett natürlich und unbedenklich zu färben. Erfahren Sie in unserer Broschüre mehr über uns und unser Produktsortiment.

ÜBERSICHT

Was sind Färbende Lebensmittel?	I Seite 2
Colourfood Professional I Flüssig	I Seite 4
Colourfood Professional I Pulver	I Seite 5
Anwendunghinsweise	I Seite 6
Qualitätssiegel	I Seite 7
Anwendungsbeispiele	I Seite 8

WAS SIND FÄRBENDE LEBENSMITTEL?

Volle Farbintensität – ohne künstliche Farb- & Konservierungsstoffe. Mit unseren Produkten liefern wir Ihnen als Konditoren, Bäckern, Chocolatiers, Gastronomen, Eisherstellern und anderen Profianwendern eine perfekte Lösung, um bunte Lebensmittel und Getränke komplett frei von Farb- und Konservierungsstoffen (100% Clean Label in der Anwendung) herzustellen.

Immer mehr Verbraucher erwarten natürliche Alternativen zu künstlichen Lebensmittelfarbstoffen. Durch die hohe Farbkonzentration der färbenden Lebensmittel lassen sich mit wenig Materialeinsatz starke natürliche Farbeffekte erzielen.

Unsere flüssigen Produkte sind nach dem Öffnen gekühlt noch 60 Tage haltbar. Das Pulver-Sortiment ist bei produktgerechter Lagerung gemäß dem angegebenen MHD haltbar. Beide Sortimente erfüllen die Anforderungen an vegetarische bzw. vegane Lebensmittel.

Foto © Emma Friedrichs

Färben ohne E-Nummer!

UNSERE PRODUKTVORTEILE

+ Unsere Produkte bestehen ausschließlich aus **natürlichen Rohwaren**, wie Obst, Gemüse & essbaren Pflanzen.
+ Die Rohwaren werden mit **rein physikalischen Verfahren** und Wasser verarbeitet.
+ **Kein Einsatz** von organischen Lösungsmitteln, synthetischen Zusatzstoffen oder Materialien tierischen Ursprungs (vegan).
+ Die hohe Farbkonzentration ermöglicht **starke, natürliche Effekte** in der Anwendung.

UNSERE ROHSTOFFE

Als familiengeführtes Unternehmen begleiten wir die gesamte Produktionskette vom Feld über die Ernte und Verarbeitung der Rohmaterialien bis zum fertigen Produkt. **Qualität, Sorgfalt und die langjährigen Beziehungen** zu den Landwirten, unseren direkten Lieferanten, haben für unsere Agraringenieure oberste Priorität. Wir sind überzeugt, dass man nur aus den besten Rohstoffen sehr gute und qualitativ hochwertige Produkte herstellen kann.

Beim Einkauf unserer Rohstoffe legen wir besonderen Wert auf den von uns kontrollierten Anbau, die Saat und die Ernte durch ausgewählte Vertragspartner. Trotz der unterschiedlichen Obst- und Gemüsesorten, haben alle unsere Rohwaren eines gemein: **Sie sind Lebensmittel**. Und das bleiben sie während des gesamten Herstellungsprozesses bis zum fertigen Produkt.

UNSERE HERSTELLUNG

Bei der Herstellung der Produkte werden die natürlichen Rohstoffe (d. h. Obst, Gemüse und essbare Pflanzen) **ausschließlich mittels physikalischer Verfahren** sowie unter Verwendung von Wasser zu einer hoch konzentrierten Essenz verarbeitet. Dadurch kann man die Produkte während des gesamten Herstellungsprozesses auch essen.

Colourfood Professional verzichtet komplett auf den Einsatz von organischen Lösungsmitteln, Farb- und Konservierungsstoffen oder Zutaten tierischen Ursprungs. Damit entsprechen die Produkte auch den Ansprüchen für **vegetarische bzw. vegane Lebensmittel.**

VERTRAUEN & SORGFALT

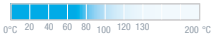
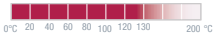
FÄRBENDE LEBENSMITTEL

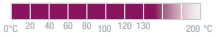
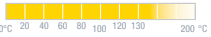
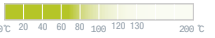
Als färbende Lebenmittel bezeichnet man Lebensmittelzutaten, die aus farbintensiven Früchten, Gemüse und essbaren Pflanzen hergestellt werden.

FLÜSSIG

Das flüssige Produktsortiment von Colourfood Professional umfasst sieben brillante Farben aus 100% Obst, Gemüse und essbaren Pflanzen. Die flüssigen Produkte eignen sich hervorragend zum Einfärben, Toppen und Dekorieren von Speisen und Getränken.

Die hohe Farbkonzentration ermöglicht kreative und vielseitige Anwendungsmöglichkeiten. Mischen Sie unsere Standardfarben des wasserbasierten Sortiments miteinander um weitere Farbtöne zu erhalten. Beachten Sie bei der Anwendung bitte die Produktinformationen zu Hitzestabilität und pH-Wert-Abhängigkeit.

Produktbezeichnung	KIRSCH ROT	KAROTTEN ORANGE	SPIRULINA BLAU	ERDBEER ROT
Farben aus	Karotte und schwarze Johannisbeere	Paprika und Karotte	Apfel und Spirulina	Rote Beete und Karotte
Inhalt	120g, 250g und 1250g	120g, 250g und 1250g	120g, 250g und 1250g	120g, 250g und 1250g
Eigenschaften	☑ hitzestabil ☑ pH-abhängig	☑ hitzestabil ☐ pH-abhängig	☐ hitzestabil ☐ pH-abhängig	☑ hitzestabil ☐ pH-abhängig
erhalten bei unterschiedlichem pH-Wert	stark sauer sauer neutral	stark sauer sauer neutral	stark sauer sauer neutral	stark sauer sauer neutral
Temperaturstabil im Bereich	0°C 20 40 60 80 100 120 130 200 °C	0°C 20 40 60 80 100 120 130 200 °C	 0°C 20 40 60 80 100 120 130 200 °C	 0°C 20 40 60 80 100 120 130 200 °C
Lagerung und Haltbarkeit	Kühl und trocken lagern. Geöffnete Flasche gekühlt lagern (max. 7 °C) und innerhalb von 60 Tagen aufbrauchen.	Kühl und trocken lagern. Geöffnete Flasche gekühlt lagern (max. 7 °C) und innerhalb von 60 Tagen aufbrauchen.	Kühl und trocken lagern. Geöffnete Flasche gekühlt lagern (max. 7 °C) und innerhalb von 60 Tagen aufbrauchen.	Kühl und trocken lagern. Geöffnete Flasche gekühlt lagern (max. 7 °C) und innerhalb von 60 Tagen aufbrauchen.

Produktbezeichnung	TRAUBEN VIOLETT	ZITRONEN GELB	APFEL GRÜN
Farben aus	Karotte und Hibiskus	Apfel und Saflor	Apfel, Spirulina und Saflor
Inhalt	120g, 250g und 1250g	120g, 250g und 1250g	120g, 250g und 1250g
Eigenschaften	☑ hitzestabil ☑ pH-abhängig	☑ hitzestabil ☐ pH-abhängig	☐ hitzestabil ☐ pH-abhängig
Verhalten bei unterschiedlichem pH-Wert	stark sauer sauer neutral	stark sauer sauer neutral	stark sauer sauer neutral
Temperaturstabil im Bereich	 0°C 20 40 60 80 100 120 130 200 °C	 0°C 20 40 60 80 100 120 130 200 °C	 0°C 20 40 60 80 100 120 130 200 °C
Lagerung und Haltbarkeit	Kühl und trocken lagern. Geöffnete Flasche gekühlt lagern (max. 7 °C) und innerhalb von 60 Tagen aufbrauchen.	Kühl und trocken lagern. Geöffnete Flasche gekühlt lagern (max. 7 °C) und innerhalb von 60 Tagen aufbrauchen.	Kühl und trocken lagern. Geöffnete Flasche gekühlt lagern (max. 7 °C) und innerhalb von 60 Tagen aufbrauchen.

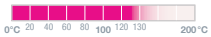
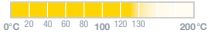
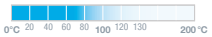
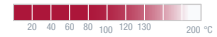
VORTEILE VON CFP | FLÜSSIG

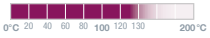
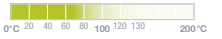
- + einfache **homogene** Verarbeitung
- + einfaches Durchfärben möglich
- + **Swirl-Effekte** möglich
- + nach dem Öffnen 60 Tage haltbar (bei max. 7°C)

PULVER

Die sieben Pulver-Varianten erweitern das Sortiment an flüssigen, färbenden Lebensmitteln, um noch vielseitigere kreative Einsatzmöglichkeiten zu bieten, und um der Nachfrage der Verbraucher nachzukommen.

Unsere Produkte in Pulverform funktionieren besonders gut bei Schokolade, Kakaobutter oder anderen fetthaltigen Anwendunge so wie bei Teigen, bei denen das Feuchtigkeitsverhältnis sehr sensibel ist. Das Pulver-Sortiment umfasst sieben farbintensive Varianten. Um weitere Farbtöne zu erhalten können Sie die fettlöslichen Pulverfarben untereinander mischen.

Produktbezeichnung	FARBTON EINHORN PINK	FARBTON ZITRONEN GELB	FARBTON SPIRULINA BLAU	FARBTON BEEREN ROT
Farben aus	Süßkartoffel, Rettich, Kirsche und Apfel	Saflor und Zitrone	Spirulina und Apfel	Rote Beete und Karotte
Inhalt	120g und 750g	120g und 750g	120g und 750g	120g und 750g
Eigenschaften	☑ hitzestabil ☑ pH-abhängig	☑ hitzestabil ☐ pH-abhängig	☐ hitzestabil ☐ pH-abhängig	☑ hitzestabil ☐ pH-abhängig
Verhalten bei unterschiedlichem pH-W				
Temperaturstabil im Bereich				
Lagerung und Haltbarkeit	Trocken lagern. Geöffnete Produkte sind bei produktgerechter Lagerung gemäß dem MHD haltbar.	Trocken lagern. Geöffnete Produkte sind bei produktgerechter Lagerung gemäß dem MHD haltbar.	Trocken lagern. Geöffnete Produkte sind bei produktgerechter Lagerung gemäß dem MHD haltbar.	Trocken lagern. Geöffnete Produkte sind bei produktgerechter Lagerung gemäß dem MHD haltbar.

Produktbezeichnung	FARBTON TRAUBEN VIOLETT	CHILI ROT	FARBTON APFEL GRÜN
Zutaten	Karotte und Hibiskus	Rettich, Schwarze Johannisbeere und Apfel	Saflor und Spirulina
Inhalt	120g und 750g	120g	120g und 750g
Eigenschaften	☑ hitzestabil ☑ pH-abhängig	☑ hitzestabil ☑ pH-abhängig	☐ hitzestabil ☐ pH-abhängig
Verhalten bei unterschiedlichem pH-Wert			
Temperaturstabil im Bereich			
Lagerung und Haltbarkeit	Trocken lagern. Geöffnete Produkte sind bei produktgerechter Lagerung gemäß dem MHD haltbar.	Trocken lagern. Geöffnete Produkte sind bei produktgerechter Lagerung gemäß dem MHD haltbar.	Trocken lagern. Geöffnete Produkte sind bei produktgerechter Lagerung gemäß dem MHD haltbar.

VORTEILE VON CFP | PULVER

- + keine weitere Flüssigkeit in der Anwendung
- + für Anwendung in **Schokolade** geeignet (fettlöslich)
- + **lange Haltbarkeit**
- + nach dem Öffnen gemäß dem MHD haltbar

3 WICHTIGE ANWENDUNGSHINWEISE

Lesen Sie sich vor der Verwendung der färbenden Lebensmittel von Colourfood Professional diese wichtigen Anwendungshinweise durch. Um ein optimales Farbergebnis in Ihren Anwendungen zu erzielen und die entscheidenden Produkteigenschaften besser zu verstehen, haben wir im Folgenden die wichtigsten Hinweise zusammengefasst:

1. ROT BRAUCHT SÄURE
ARBEITEN SIE MIT ZITRONENSÄURE

Die Rottöne Kirsch-Rot, Trauben-Violett und Einhorn-Pink sind pH-Wert abhängig. Das heißt, dass die Farbtöne je nach vorherrschendem pH-Wert zwischen einem Rotton (niedriger pH-Wert) und einem Blauton (hoher pH-Wert) variieren können.
Um das Farbergebnis bewusst zu beeinflussen, müssen Sie daher den pH-Wert entsprechend verändern, z.B. über den Einsatz von Zitronensäure/-saft oder Backpulver.

2. HITZE ≠ SPIRULINA
BLAU & GRÜN SIND HITZEEMPFINDLICH

Die in unseren Farbtönen Spirulina-Blau und Apfel-Grün enthaltene Spirulinaalge ist hitzeempfindlich. Bei starker oder langanhaltender Hitzebelastung verlieren diese Farbtöne an Farbintensität und können sich ggf. ins Gräuliche verfärben. Geben Sie daher diese Farbtöne so spät wie möglich im Produktionsprozess hinzu, um die Farbe einer möglichst kurzen und niedrigen Hitzebelastung auszusetzen. Zusätzlich ist es hilfreich die Dosierung der Farbe zu erhöhen, um den Farbverlust durch die Hitzebelastung entgegen zu wirken.

Tipp bei Grün & Hitzeranwendungen: Grün aus den Farbtönen Blau und Gelb mischen. Dabei das Blau im Verhältnis zum Gelb überdosieren. Bei Hitze verliert dieses an Intensität, was in Kombination mit Gelb einen intensiven Grünton erzeugt.

3. WUNSCHFARBE MISCHEN
KREIEREN SIE IHREN EIGENEN FARBTON

Die Produkte von Colourfood Professional können untereinander gemischt werden, um einen gewünschten Farbton zu erzielen. Dabei können Sie sich auf Grundsätze der Farblehre verlassen (siehe Seite 20). Achten Sie darauf, nicht mehr als zwei bis drei Farben zu mischen, da Sie ansonsten einen bräunlichen Farbton erhalten. Sie erzielen zum Beispiel ein Türkis durch das Kombinieren der Farbtöne Spirulina-Blau und Apfel-Grün.

UNSER QUALITÄTSSIEGEL

Mit unserem eigens entwickelten Qualitätssiegel bieten wir Ihnen als Anwender unserer färbenden Lebensmittel die Möglichkeit Ihre Speisen & Getränke entsprechend auszuloben.

Als Gastronomen, Bäcker, Konditoren, Eishersteller oder andere Großverbraucher können Sie unser Siegel und den Mehrwert in der Kundenkommunikation für sich nutzen. Zeigen Sie, dass Sie mit Farben aus 100% Obst, Gemüse und essbaren Pflanzen arbeiten. Mit der aktiven Kommunikation an Ihren Kunden heben Sie sich deutlich vom Wettbewerb ab.

Bewusst werben mit färbenden Lebensmitteln!

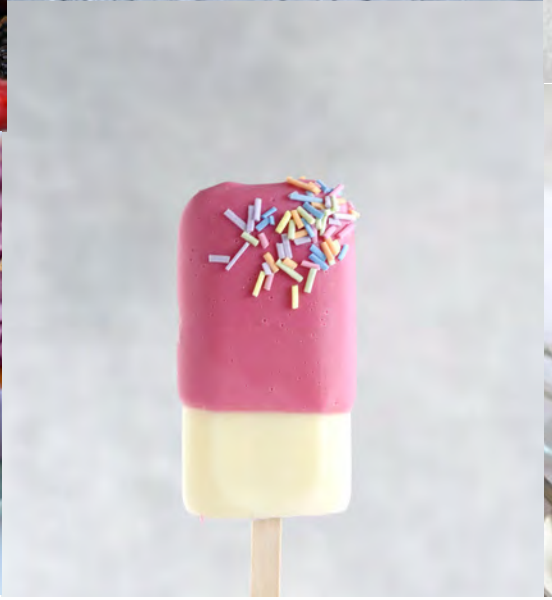
COLOURFOOD PROFESSIONAL ERMÖGLICHT IHNEN BUNT & CLEAN LABEL ZU ARBEITEN

ANWENDUNGSBEISPIELE

ÜBERSICHT

Croissants | Seite 10
Gelee Glasur | Seite 11
Fondant | Seite 12
Cupcakes | Seite 16
Buttercreme | Seite 20
Mirror Glaze | Seite 22
Berliner | Krapfen | Seite 24
Törtchen | Seite 26
Pralinen | Seite 28
Eiscreme | Seite 30
Mochis | Seite 32
Popsicles | Seite 33
Cremefüllungen | Seite 34
Macarons | Seite 36
Granola | Seite 38
Brotaufstrich | Seite 40
Ciabatta | Seite 42
Pasta | Seite 44
Getränke | Seite 46
Hartkaramell | Seite 48

Grammangaben pro Grundmasse sind Dosierempfehlungen, die je nach Anwendung und Prozess abweichen können.



7g Farbe pro 100g Grundmasse

1g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | Farbton **Erdbeer-Rot**

CFP | **Flüssig** | Farbton **Kirsch-Rot**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Apfel-Grün**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Trauben-Violett**

1 - 5g Farbe pro 100g Grundmasse

1,5g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | Farbton **Kirsch-Rot**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Spirulina-Blau**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Apfel-Grün**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Zitronen-Gelb**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Karotten-Orange**

1,5g Farbe pro 100g Grundmasse

7g Farbe pro 100g Grundmasse

5g Farbe pro 100g Grundmasse

2g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | Farbton **Apfel-Grün**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Erdbeer-Rot**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Trauben-Violett**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Karotten-Orange**

3g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | Farbton **Erdbeer-Rot**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Spirulina-Blau**
CFP | **Pulver** | Farbton **Einhorn-Pink**
CFP | **Pulver** | Farbton **Spirulina-Blau**

1g Farbe pro 100g Grundmasse

1 - 8g Farbe pro 100g Grundmasse

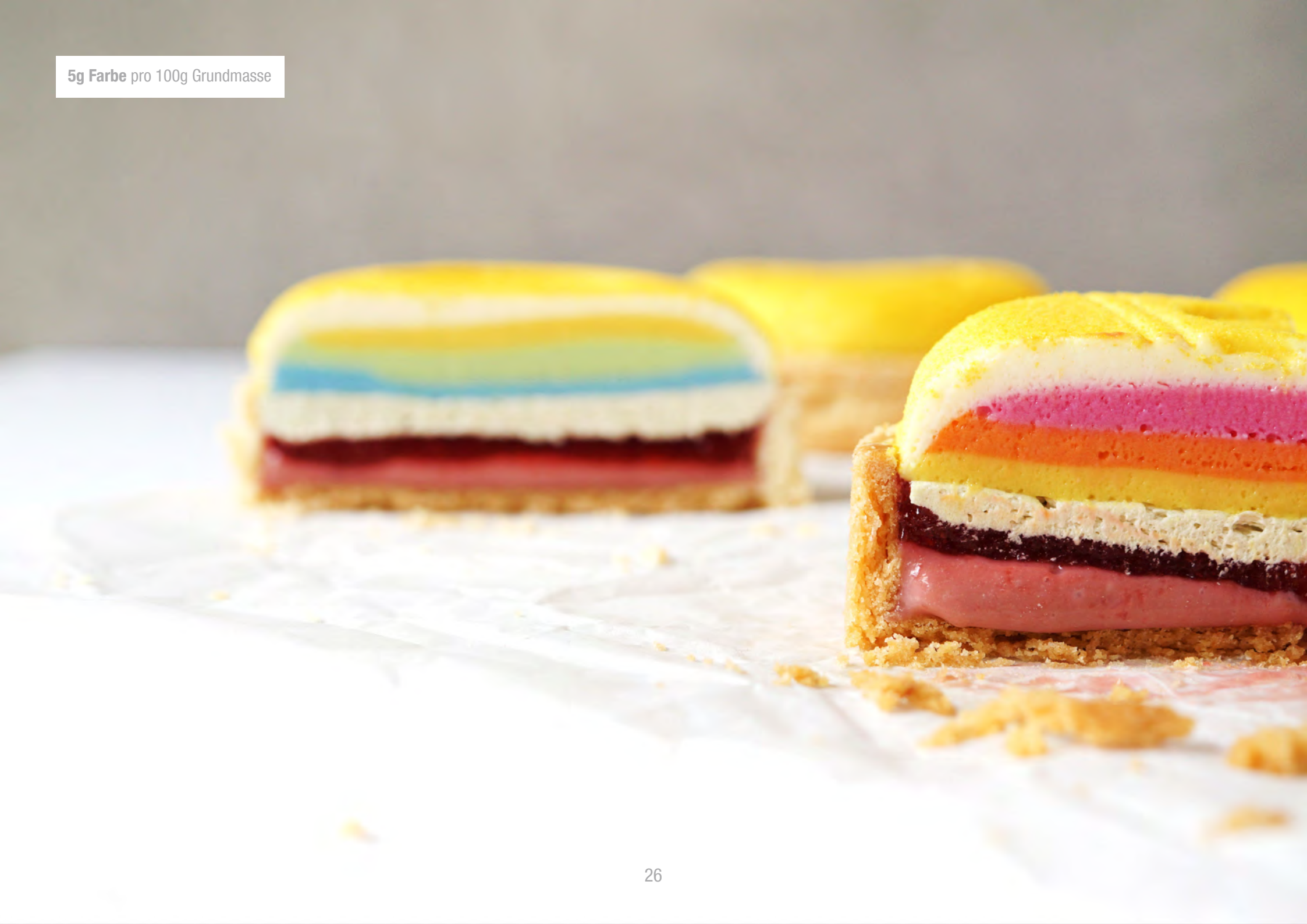
CFP | **Pulver** | Farbton **Trauben-Violett**
CFP | **Pulver** | Farbton **Einhorn-Pink**
CFP | **Pulver** | Farbton **Zitronen-Gelb**
CFP | **Pulver** | Farbton **Apfel-Grün**
CFP | **Pulver** | Farbton **Spirulina-Blau**

CFP | **Flüssig** | Farbton **Kirsch-Rot**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Spirulina-Blau**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Apfel-Grün**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Zitronen-Gelb**

1 - 2 g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | alle Farbtöne

5g Farbe pro 100g Grundmasse



CFP | **Pulver** | Farbton **Zitronen-Gelb**

1g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Pulver** | Farbton **Einhorn-Pink**
CFP | **Pulver** | Farbton **Apfel-Grün**
CFP | **Pulver** | Farbton **Zitronen-Gelb**

2,5g **Farbe** pro 100g Grundmasse
COLOUR FOOD
COLOUR FOOD
pH-neutral
pH-neutral

3g Farbe pro 100g Grundmasse

1,5g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | Farbton **Kirsch-Rot**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Apfel-Grün**

1g Farbe pro 100g Grundmasse

1g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | Pulver | Farbton Einhorn-Pink

1g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | Farbton **Trauben-Violett**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Apfel-Grün**

1 - 3g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | Farbton **Trauben-Violett**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Zitronen-Gelb**

1,5g Farbe pro 100g Grundmasse

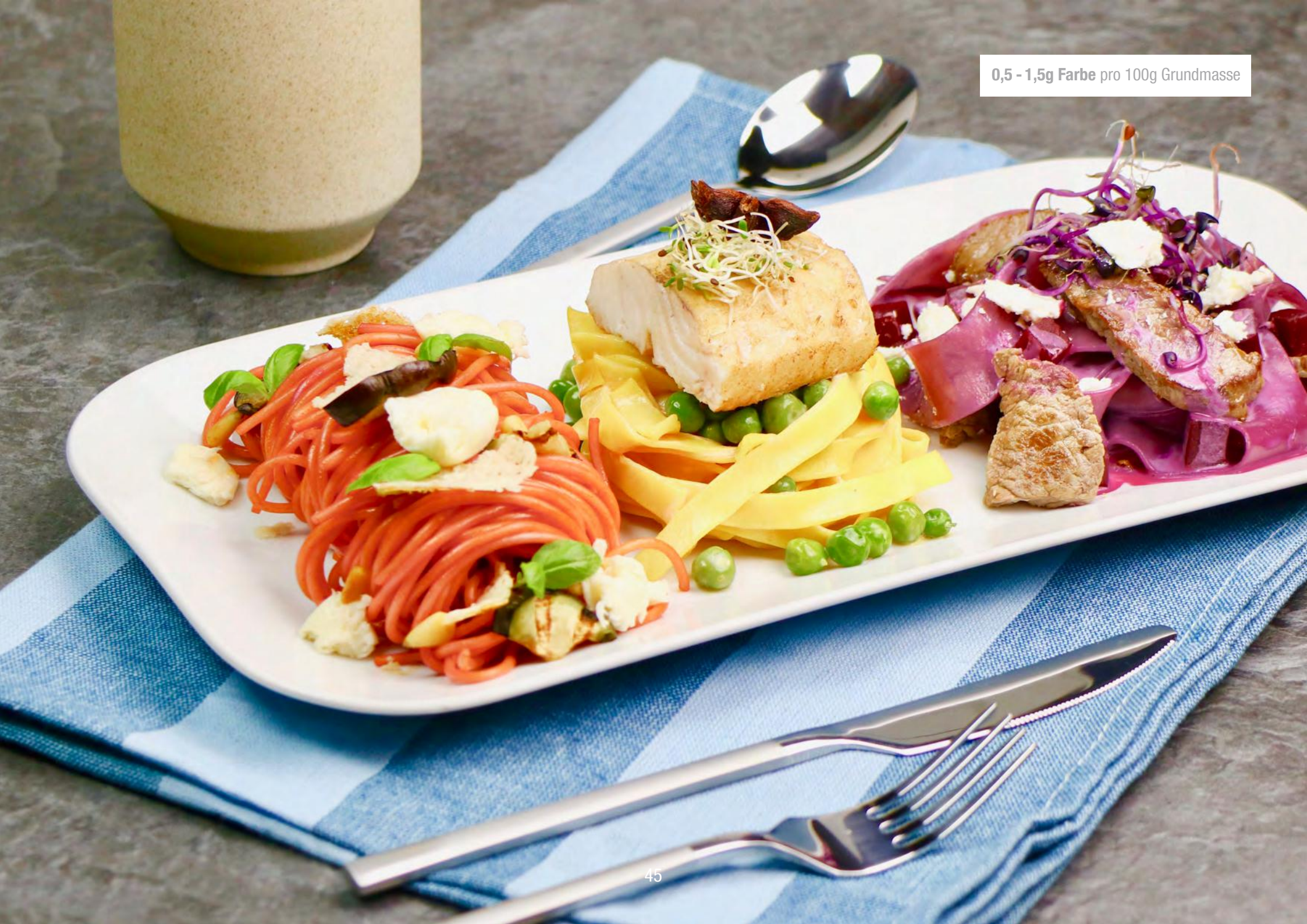
1 - 3g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | Farbton **Kirsch-Rot**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Apfel-Grün**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Karotten-Orange**

7g Farbe pro 100g Grundmasse

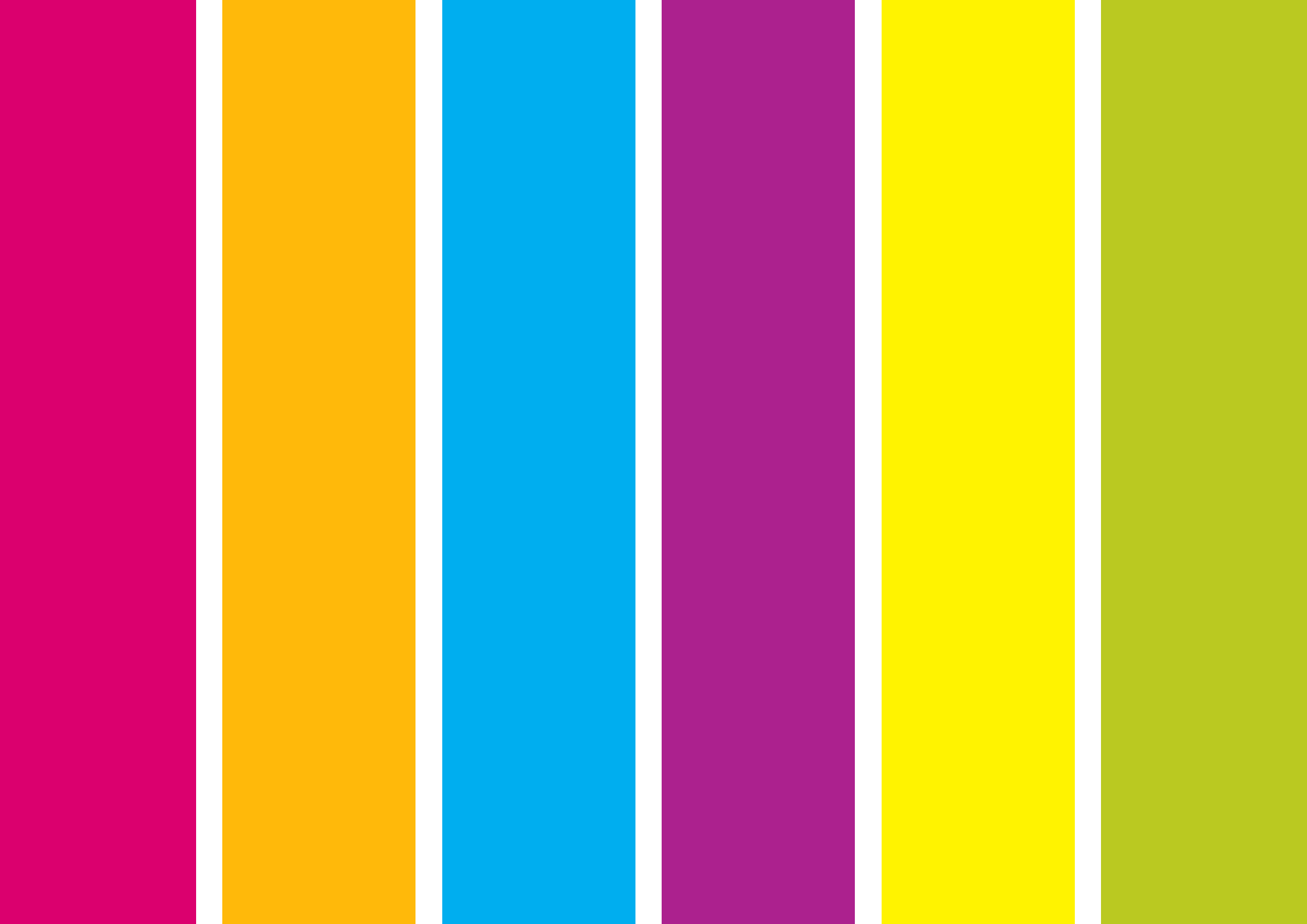
CFP | **Flüssig** | Farbton Erdbeer-Rot

CFP | **Flüssig** | Farbton **Karotten-Orange**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Zitronen-Gelb**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Trauben-Violett**



0,5 - 1,5g Farbe pro 100g Grundmasse

1g Farbe pro 100g Grundmasse

CFP | **Flüssig** | Farbton **Kirsch-Rot**
CFP | **Flüssig** | Farbton **Zitronen-Gelb**

1,5g Farbe pro 100g Grundmasse