

Aromi Coloranti Naturali

LE NOSTRE PROPOSTE

Aromi coloranti naturali	Dosaggio	Naturale	Sintesi	Polvere	Liquido	Idro	Lipo	Vegan
Blu	1/100	x		x	x	x		x
Giallo	1/100	x		x	x		x	x
Nero seppia	1/100	x		x	x	x		
Nero vegano	1/100	x		x	x		x	x
Rosso	1/100	x		x		x		x
Verde	1/100	x		x		x		x

Tutti i prodotti possono essere realizzati in confezioni da kg1 e kg20; i prodotti liquidi possono essere confezionati in pack da 1 litro e 5 litri.

Antiossidanti naturali

Aromi coloranti naturali

Aromi gastronomia

Aromi tartufo

Mix burger e carni macinate

Conce e aromi per insaccati

Erbe aromatiche

Materie prime

Mix insaccati stagionati

Ortaggi disidratati

Preparati funzionali

Preparati gastronomia

Mix salsiccia e salumi

Semi oleaginosi

Spezie

Varietà di pepe

UTILIZZO AROMI COLORANTI NATURALI

Questi prodotti contemplano l'uso solo di ESTRATTI NATURALI, per una alimentazione più sana e sicura. Gli aromi coloranti possono essere impiegati in tutti settori della catena alimentare senza nessuna limitazione, fatto salvo il corretto utilizzo presente nelle schede tecniche dei prodotti, nonché le necessarie verifiche di processo, quali stabilità alla luce, all'ossidazione, all'attività microbica e alle variazioni di pH. Nella realtà, è da sottolineare come l'aspetto cromatico di un alimento, sia di estrema importanza. Premesso che il colore è una caratteristica tipica di ogni singolo alimento, determinata dalla presenza di molecole di varia natura (cromofore), rappresenta la capacità che l'alimento stesso ha di riflettere, assorbire o omettere una certa quantità di energia, e proprio in funzione della quantità di energia non assorbita ma diffusa, assumerà un colore specifico. L'aggiunta di sostanze coloranti ad un qualsiasi alimento, non deve essere inteso solo come miglioramento dell'aspetto estetico-estere del prodotto stesso, ma si deve considerare che tale aspetto abbia importanti ripercussioni nella percezione che il consumatore avrà dell'alimento stesso. Infatti nella maggior parte dei casi, all'occhio umano un alimento ben colorato appare migliore, perchè sinonimo di una maggiore qualità del prodotto, indice di ottima conservazione, indipendentemente si tratti di prodotto fresco o di prodotto stabilizzato, oppure ancora perchè ad un prodotto colorato spesso si associa una maggiore intensità di sapore e aroma, e quindi una maggiore qualità di prodotto (sinestesia).

E' per questo motivo facilmente comprensibile l'importanza dell'utilizzo delle sostanze coloranti, che possono essere addizionate a prodotti alimentari al fine di ripristinare il colore originale, ravvivare, intensificare il colore, che durante queste fasi di trasformazione e/o conservazione, viene in parte perso.

Sono prodotti che vengono impiegati, inoltre, per dare una visibilità al naturale di prodotti confezionati, per una creatività dei piatti e delle pietanze, per una caratterizzazione dei prodotti di base che nelle lavorazioni subiscono alterazioni delle proprie colorazioni.

NOTE INFORMATIVE

Semilavorato alimentare a base di aromi naturali supportati e coloranti naturali. I dettagli dei singoli prodotti sono deducibili dalle rispettive Schede Tecniche.



W I N C O
Ingredienti naturalmente buoni



Wincos Tecnologie Alimentari srl

Sede legale - Via Brolo 85, 25075 Nave (BS)
Stabilimento - Via Adige 10, 26034 Piadena (CR)
C.F. e P.Iva - 03896070988
www.wincos.it info@wincosrl.com
Tel. +39 030 5570418