



FARBSYSTEME

Zur Einfärbung von Fisch, Seafood und Feinkost.

Herstellung

M-SeaStar hat für jede Anwendung den richtigen Farbstoff. Alle Farbsysteme bestehen nicht nur durch ihre Farbintensität und ihr natürliches Farbbild, sondern auch durch eine hohe Prozesssicherheit.

Mit M-COLOUR® Red Beet P Star oder M-COLOUR® Red Beet Liquid Star können hervorragend gefärbte Matjesfilets „nordische Art“ hergestellt werden. Darüber hinaus sind auch andere Anwendungen für Feinkostprodukte mit den Farbsystemen realisierbar.

Einen harmonisch satten gelben Farbton im Endprodukt erhält man mit M-COLOUR® Curcuma P Star.

M-COLOUR® Pollack Orange Star – im Farbbad für Seelachsschnitzel verwendet – sorgt für ein kräftiges und langanhaltendes Rotorange. Als öllöslicher oranger Ton komplettiert M-COLOUR® Paprika OR Star das vielfältige Farb-Portfolio.



Produkt	Art.Nr.	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
M-COLOUR® Paprika-OR Star	16.40001	Zum Einfärben von Soßen, Mayonnaisen, Dressings und Öl	Für ein intensives Orangerot	Öl: 2 g/Liter, Mayonnaisen: 3–5 g/kg
M-COLOUR® Red Beet P Star	16.40002	Zum Färben von Salaten und Heringsfilets	Rote Beete Pulver mit typischer Rotfärbung	3–7 g/l Garbad
M-COLOUR® Pollack Orange Star	16.40003	Zum Einfärben von Seelachsschnitzeln in Öl	Hochdosierte Farbkombination mit intensivem Rotton	0,5 g/l Farbbad
M-COLOUR® Red Beet Liquid Star	16.40004	Zum Einfärben von Salaten und Heringsfilets	Flüssiges Rote Beetesaftkonzentrat mit typischer Farbgebung	Mayonnaise: 10–15 g/kg, Garbad: 3–7 g/l
M-COLOUR® Curcuma P Star	16.40005	Zum Einfärben von Ölen und Salaten	Intensiv gelbes öllösliches Produkt	Soßen: 3–5 g/l Öl: 2 g/l Mayonnaisen: 4 g/kg

Neugierig?

Gerne präsentiert Ihnen Ihr persönlicher M-SeaStar Berater unverbindlich unsere neuen Produkte.

