



## Carobpulver

### Kakao ist out, Carobpulver ist in

Stellen Sie sich ein Naturprodukt als großartige Alternative zu Schokolade vor, die fettarm und zuckerarm ist und gleichzeitig reich an Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen. Das ist Carobpulver, eine der ältesten Pflanzen im östlichen Mittelmeerraum - erhältlich in Pulver, als Melasse, Sirup oder in geschnittener Form.

Es enthält auch kein anregendes Koffein oder Theobromin, was auch seine derzeit hohe Nachfrage in der Lebensmittelindustrie erklärt.

#### Anwendung

Süßwaren, Milchprodukte, Backprodukte, Tee- und Kaffeemischungen, Farb- und Aromastoffe.



## Mönchsfrucht (Luo Han Guo)

### Ein natürlicher Süß- und Aromastoff ohne Nachgeschmack

Die Mönchsfrucht, die in China seit Dutzenden von Jahren als Heilmittel bekannt ist, steigt als neuer Shootingstar für natürliche Süßstoffe in der Lebensmittelindustrie auf. Das Fruchtkonzentrat von Luo Han Guo ist 300 mal süßer als Zucker.

Mönchsfrucht ist in den USA als Süß- und Geschmacksstoff zugelassen. Es ist bereits im Einsatz als Aromastoff in Europa und die Zulassung als Süßstoff wird für 2019 erwartet. Bereiten Sie sich auf den Markteintritt vor!

#### Anwendung

Milchprodukte, table-top, Süßwaren, Getränke und Sportnahrung - passt gut zu anderen natürlichen Süßstoffen wie Stevia-Extrakt oder Erythritol.



## Natürliches Vitamin E

### Vollständig bioverfügbar und reich an Antioxidantien

Erwachsenen wird in der Regel empfohlen, bis zu 15 mg Vitamin E pro Tag zu konsumieren. Für diejenigen, die natürliche statt synthetische Produkte bevorzugen, ist Natural Vitamin E die Lösung!

Es ist ein natürliches und gentechnikfreies Produkt aus Soja, Sonnenblumen oder Raps mit einer Mischung aus Tocopherolen und Estern. Natürliches Vitamin E ist ein wirksames Antioxidans, das stabiler, 100 Prozent bioverfügbar ist und in Form von Öl und Pulver vorkommt.

#### Anwendung

Nahrungsergänzungsmittel, Kosmetika, funktionelle Lebensmittel und Tierfutter.



## Spirulina Blau

### Der einzige blaue natürliche Farbstoff.

Die meisten Farben sind künstlichen Ursprungs. Folgen Sie dem Trend der natürlichen Farbgebung. Der natürliche blaue Farbstoff Spirulina blau aus Algen ist eine gute Alternative zu künstlichen Farben. Das Produkt ist eine Stunde lang bei 80° über einen pH-Bereich von 3-7 hitzebeständig.

Spirulina blau säurestabil ist in Europa und den USA als Farbstoff zugelassen und in Pulver- und Flüssigform erhältlich.

#### Anwendung

Süßwaren, Joghurt, Eis, Tiefkühl dessert, Instantgetränke und Instantpulver.