

## NONPAREILLES ohne Farbstoffe

---

### Zuckerperlen mit färbenden Pflanzenextrakten

---

#### Dekoration ohne umständliche Kennzeichnung

Sobald Farbstoffe in oder auf Produkten eingesetzt werden, die lose verkauft werden, ist eine entsprechende Kennzeichnung erforderlich. Somit muss der Kunde am Preisschild oder in einer ausliegenden Kladde darauf hinzuweisen, dass Farbstoffe zum Einsatz kamen. Für deklarationsfreundlich arbeitende Unternehmen ist dies jedoch ein NoGo. Und dennoch sollten z.B. Donuts oder Amerikaner durchaus auch mal farbenfroh die Theke aufhübschen. Für genau diesen Zweck eignen sich unsere Zuckerperlen, denn sie müssen nicht explizit gekennzeichnet werden.

#### Wie werden die **Nonpareilles ohne Farbstoff** verwendet?

Die Zuckerperlen werden als Dekor für Backwaren oder Desserts je nach Einsatzzweck verwendet.

#### Die Vorteile der **Nonpareilles ohne Farbstoff** auf einen Blick

- ansprechende Farben
- universell als Dekor einsetzbar
- ohne Kennzeichnung bei loser Ware
- konsequente Werbeaussage

#### Die Zutatenliste der **Nonpareilles ohne Farbstoff**

Zucker, Stärke (Weizen, Mais), Glukosesirup, Färbende Lebensmittel (Konzentrat aus Apfel, Johannisbeere, Rettich, Saflor, Spirulina, Zitrone), Rote-Bete-Saftkonzentrat, pflanzliches Öl (Kokos, Raps), Überzugsmittel (Bienenwachs (E901), Carnaubawachs (E903))