



# INFORMATION

# SchokoLinsen

ohne Farbstoffe

---

**leckere und ansprechende Dekoration für Backwaren**

---

## **Dekoration ohne umständliche Kennzeichnung**

Bei der Verwendung von Farbstoffen in lose verkauften Lebensmitteln ist eine Kennzeichnung in der Theke (oder alternativ einer Liste) erforderlich. Dabei wird die Formulierung "mit Farbstoff" genutzt, was jedoch von einigen Kunden abgelehnt wird. Ferner ist es für deklarationsfreundlich arbeitende Bäckereien oder Konditoreien wegen ihrer Produktphilosophie nicht möglich diese Art der Zusatzstoffe zu verwenden.

Dennoch bietet sich die Möglichkeit bei Kuchen, Torten, Amerikanern oder Donuts bunte Dekorationen einzusetzen, wenn man mit färbenden Pflanzenextrakten arbeitet. Mit unseren Mini-SchokoLinsen ohne Farbstoff bieten wir hierfür genau die passende Zutat. Gerade die „kleinen Kunden“ werden begeistert sein.

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

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

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

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

## **Die Zutatenliste der SchokoLinsen ohne Farbstoff**

Zucker, Kakaobutter, Milchpulver, Kakaomasse, Süßmolkenpulver, Milchzucker, Reisstärke, Glukosesirup, Vanilleextrakt, färbende Pflanzenextrakte (Rettich, Carthamus, Süßkartoffel, Spirulina, Karotte, Zitrone, Johannisbeere), Emulgator Sojalecithine (E322), Verdickungsmittel Gummi arabicum (E414), Überzugsmittel (Bienenwachs (E901), Carnaubawachs (E903)), Maltodextrine, Invertzucker

---

**CLEAN INGREDIENTS**

ingredio GmbH | Eichenbusch 9c | D - 59368 Werne  
Tel.: 0 23 89 / 40 22 900 | [www.clean-ingredients.com](http://www.clean-ingredients.com)

