

BIOCHIM



Un'alternativa valida al carminio ora c'è: HANSEN SWEET POTATO™

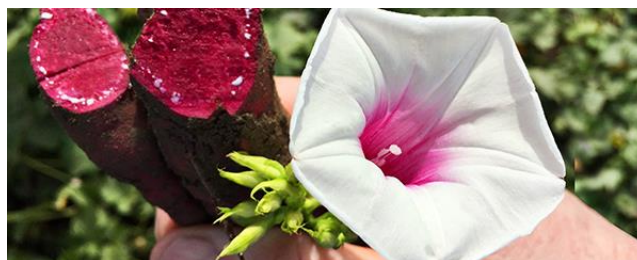
Il rosso brillante è una tonalità molto richiesta per molti prodotti alimentari. Sino ad oggi non c'era un'alternativa stabile al rosso fuoco del carminio e che non avesse un impatto organolettico.

I consumatori sono esigenti, attenti alla salute, all'ambiente e al prezzo. Cresce quindi la richiesta di un'alternativa vegetale stabile, performante, della tonalità rossa carminio e ad un costo ragionevole.

Mission impossible?

Biochim presenta HANSEN SWEET POTATO™ e la gamma di concentrati rossi FRUITMAX®

Chr. Hansen ha creato una nuova varietà di pianta con proprietà coloranti uniche. *Ipomoea batatas* è un piccolo tubero, poco ricco di pigmento, ma del colore giusto. Chr. Hansen ci ha visto un potenziale e ha lanciato un processo di selezione e riproduzione, con metodi non ogm. E l'ha chiamata HANSEN SWEET POTATO™



Un'antocianina unica e vincente.

Il primo prodotto colorante a base di HANSEN SWEET POTATO™ è stato lanciato nel novembre 2018 e l'anno successivo è ha vinto l'“Innovation Awards” di Food Ingredients Europe.

La HANSEN SWEET POTATO™ dona un colore rosso brillante ed è una valida alternativa al carminio ed ai rossi sintetici.

- Colore vivido e stabile
- Stabile a Ph acido
- Origine vegetale
- No impatto organolettico
- etichettatura “concentrato di patata dolce”

La gamma di concentrati rossi a base HANSEN SWEET POTATO™ è disponibile nella linea FRUITMAX®, prodotti 100% vegetali, adatti a molte applicazioni. Si ottengono per estrazione non selettiva e concentrazione. Le soluzioni di Chr Hansen sono tecnicamente consolidate e verificate con la normativa vigente, consentendo ai produttori alimentari un'etichetta pulita ed un colore attraente.



BIOCHIM



Applicazioni FRUITMAX® HANSEN SWEET POTATO™

- Preparazioni di frutta
- Gelati
- Yogurt
- Bakery prodotti da forno
- Confectionary, caramelle, decorazioni
- fillings liposolubili
- carni elaborate fresche o stagionate



Progetto HANSEN SWEET POTATO™

Il programma di selezione e riproduzione è un investimento durato un decennio, basato su tecniche tradizionali non ogm, è stato un progetto collaborativo tra ricercatori, agronomi, scienziati di Chr.Hansens e coltivatori partner. Chr.Hansens si è fatta carico di tutto il processo di coltivazione e produzione per trovare il concentrato rosso giusto da portare sul mercato. Oggi Chr. Hansen ha costruito un suo stabilimento produttivo di grande capacità.

I nostri clienti possono acquistare un prodotto eccellente e si può dire che è tra le migliori alternative del carminio sul mercato.

Richiedi maggiori informazioni a Biochim.

BIOCHIM nasce nel 1956 con lo scopo di produrre e commercializzare coloranti estratti da sostanze naturali per uso alimentare, cosmetico e farmaceutico, in particolare clorofilla e carotene. La gamma di prodotti è stata in seguito ampliata fino a comprendere quasi tutti i coloranti naturali alimentari, oltre ad altri additivi (antiossidanti ed emulsionanti) ed estratti naturali. Gli additivi vengono venduti anche sotto forma di semilavorati, in miscela con sostanze alimentari. Nel 1960 la Biochim iniziò ad importare materie prime per uso cosmetico e farmaceutico, scegliendo prodotti non di base ma specialità chimiche con caratteristiche particolari e non ancora presenti nel mercato italiano. Per oltre 60 anni, la famiglia proprietaria della Biochim ha investito risorse per consolidare ulteriormente la propria posizione sul mercato ed è giunta alla terza generazione rappresentata dall'Amministratore unico ing. Sergio Carinelli.

BIOCHIM srl
Via Puccini, 81
20080 Casarile (MI)

alimentare@biochim.it
www.biochim.it
+39 02 90096205