

BIOCHIM



Vuoi che il tuo marshmallow rimanga rosa?

Cresce tra i consumatori la richiesta di etichette ed ingredienti semplici da capire. Cresce anche la richiesta di alimenti attraenti e gradevoli durante la loro shelf life. Per i produttori di caramelle risulta una sfida produrre un marshmallow rosa a pH neutro e aereato senza utilizzare carminio o colori rossi artificiali.

Biochim propone **FRUITMAX® Red beet 322 WS**

La soluzione sviluppata da Chr Hansen è un coloring foodstuff vegetale a base di barbabietola rossa che permette una durata maggiore delle tonalità rosa brillanti nei marshmallow e caramelle spumose.

I BENEFICI DI FRUITMAX®

- Migliore stabilità del colore nelle caramelle spumose rispetto ad altri prodotti a base di barbabietola
- Tonalità rosa a Ph neutro
- Alternativa senza numero E rispetto al carminio o ai colori sintetici
- Costo in uso competitivo rispetto ad esempio al carminio
- Senza conservanti ed adatto ai vegetariani.

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)
www.biochim.it

alimentare@biochim.it

www.biochim.it

+39 02 90096205