

BIOCHIM



TONALITÀ INTENSE DI ROSSO E ROSA PER IL GELATO

Ingredienti naturali e gusti innovativi possono aumentare le vendite di gelati. La sfida è trovare un colore naturale performante adatto sia ai sapori tradizionali come la fragola sia a gusti innovativi come la lavanda o la viola.

Biochim presenta **SWEETCOLOR® Pink 1144 WSP** e **SWEETCOLOR® Red 1344 WSP**

SWEETCOLOR® Pink e Red sono prodotti in polvere molto concentrati e sono adatti per i gelati sia a base di latte che per i sorbetti. Entrambi possono essere miscelati per dare tonalità sorprendenti come il red velvet e porpora.

I BENEFICI:

- Alternativa naturale al carminio
- Tonalità intense di rosa, rosso, viola, viola, red velvet ...
- Impatto organolettico neutro
- Senza conservanti e adatto per Vegan, Kosher, Hallal
- Conservazione a temperatura ambiente e shelf life lunga

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)
www.biochim.it

alimentare@biochim.it

www.biochim.it
+39 02 90096205