



## PRODUKTINFORMATION

<b>Produktname:</b>	<b>Rotes Fruchtkonzentrat</b>
<b>Produktnummer:</b>	55/1
<b>Dosage:</b>	gewünschter Farbton ist abhängig vom pH-Wert (siehe Anwendungshinweis)
<b>Gebindegröße:</b>	0,5 kg Plastikflasche mit Spritzverschluss
<b>Merkmale:</b>	purpurrote, viskose Flüssigkeit färbendes Lebensmittel (Fruchtkonzentrat), deshalb deklarationsfrei im Sinne der ZZuIV. nicht backstabil (Farbe wird violett-blau) der gewünschte Farbton ist über pH-Wert-Änderung wählbar
<b>Produktbeschreibung:</b>	färbendes Lebensmittel als kennzeichnungsfreie Alternative für <b>klaren</b> Gelee, Speiseeis, Sahne, Kreams, Fruchtfüllungen und viele weitere feine Konditoreiwaren Karow`s Rotes Fruchtkonzentrat ist ein natürlicher Fruchtauszug aus dem Saft von Fliederbeeren (Sambucus nigra L.)
<b>Anwendungshinweis:</b>	In stark saurem Medium ( pH-Wert ca. 3,5) ergibt es <b>ERDBEERROT</b> . Für einen erdbeerrotten klaren Gelee dosiert man auf 1 Liter fertigen Gelee: <b>1 g Karows Rotes Fruchtkonzentrat Nr. 55/1 und 2-3 g Karows Fruchtsäure Nr. 5</b> Dieser Farbton ist für Erdbeer-Gelee oder Rote Johannisbeer-Gelee bestens geeignet.  In <u>leicht</u> saurem Medium (pH-Wert 5-6) wird es <b>HIMBEERROT</b> . Für einen himbeerrotten klaren Gelee dosiert man auf 1 Liter fertigen Gelee: <b>1 g Karows Rotes Fruchtkonzentrat Nr. 55/1 und 1g Karows Fruchtsäure Nr. 5</b> Dieser Farbton ist für alle dunkelroten Fruchtarten wie Himbeere, Kirsche usw. geeignet.  In neutralem Medium wird es <b>VIOLETT</b> ( pH-Wert 7- z. B. Wasser o. Gelee ohne Zugabe von Fruchtsäure) für Fruchtarten wie Schwarze Johannisbeere, Waldbeere, Heidelbeere usw.  In basischem (alkalischem) Medium (> pH 7,5) wird es <b>BLAU-VIOLETT</b> bis grün-grau. Deshalb beachten Sie bitte bei der Verwendung von Karow`s Rotem Fruchtkonzentrat, dass die Färbung stark vom pH-Wert des zu färbenden Produkts abhängt
<b>Lagerung nach Empfang:</b>	im Kühlschrank bei 2-8°C
<b>Allergeninformation nach Richtlinie EG 2000/13:</b>	keine
<b>Stand:</b>	04.07.2011 AH-V2