



## Características

El color es uno de los principales atributos para la preferencia de un alimento. El consumidor asocia ciertos colores a ciertos sabores, pudiendo influir el color de la comida en el sabor percibido. Los colorantes alimentarios son un tipo de aditivos alimentarios que proporcionan color a los alimentos. En la actualidad la industria alimentaria emplea los colorantes alimentarios con el objeto de modificar las preferencias del consumidor.

Los colorantes artificiales pueden ser aplicados en: masas saladas, masas dulces, embutidos, caramelos, cremas, conservas, butter-cream, fondat, goma de mascar, bebidas artificiales entre otros.

## Guía de uso:

### ➤➤ PROCEDIMIENTO

Aplice directamente COLORANTES VEGETAL EUROCOLOR® en el medio de uso.

### ➤➤ NUESTRAS CONCENTRACIONES

<b>Colorante alimenticio en polvo para salado en Supra</b>
0.1-0.5% sobre el peso del producto a colorear
<b>Colorante alimenticio en polvo para salado en Concentrado</b>
1.0-3.0% sobre el peso del producto a colorear
<b>Colorante alimenticio en polvo para salado en Especial</b>
4.0%-5.0% sobre el peso del producto a colorear
<b>Colorante alimenticio en polvo para salado en Extra</b>
6.0%-7.0% sobre el peso del producto a colorear

<b>TIP 1</b>	Verificar el tipo de alimento que deseas colorear para utilizar el colorante adecuado.
<b>TIP 2</b>	La dosificación de color depende del tipo de producto que deseas colorear.
<b>TIP 3</b>	Para las frituras debes de colorear la masa previo a freír. Puedes colorear el aceite pero lo recomendable son nuestras LACAS ALIMENTICIAS EUROCOLOR®.
<b>TIP 4</b>	Para las masas y embutidos, hacer una solución previa del color y luego aplicar directamente a la masa o embutido. Debes amasar uniformemente para que el color se disperse correctamente.