



Colorante Caramelo Colorar®

COLORANTES ALIMENTICIOS

La planta de elaboración de colorante caramelo más moderna de la República Argentina.

Colorar es nuestra marca para colorantes alimenticios.

Entre las líneas de producción propia, El Bahiense cuenta con una moderna planta, para la elaboración de su colorante caramelo, donde -a través de tecnología de punta y con experimentados profesionales- se logra el producto final más seguro y confiable del mercado.

La capacidad productiva de nuestra planta garantiza el abastecimiento permanente a clientes actuales y potenciales, gracias a la permanente inversión en equipos y maquinarias comprometidos en el proceso productivo.

Los productos que elaboramos son distribuidos con nuestra propia flota de transporte. Esto nos brinda la específica ventaja diferencial de estar cerca de nuestros clientes, ser la primer opción de consulta y responder velozmente ante un requerimiento no planificado.

Desarrollos a medida

Ofrecemos un sólido soporte técnico y nuestros laboratorios para realizar desarrollos de Colorantes Específicos que se adapten a las necesidades de cada cliente en particular.

Distribución

Contamos con diferentes presentaciones, para adaptarnos a las necesidades de cada cliente. Nuestros productos se envasan en bidones de 27 kg., tambores de 260 kg., contenedores de 1300 kg., o entrega a granel mediante camiones cisterna de acero inoxidable.

Nuestra gran capacidad de almacenamiento garantiza un stock permanente y la entrega del producto en tiempo y forma.

Colorante Caramelo Clase IV

Se obtiene por tratamiento del azúcar con calor y sulfito amoniacal. Disponemos tanto de doble o simple concentración:

Simple concentración:

El Colorante de simple concentración tiene menor intensidad de color y mayor viscosidad.

Colorante Caramelo S – 110

Café soluble, bebidas alcohólicas, aperitivos, licores y amargos, esencias y sabores, productos panificados, galletitas, obleas y conos para helados, extender de cacao, azúcar de fantasía, alimento balanceado.

Colorante Caramelo S – 195

Bebidas analcohólicas, aperitivos y amargos, productos panificados, galletitas, obleas y conos para helados, esencias y sabores, productos lácteos, helados, dulces y mermeladas, salsas no proteicas, mostaza, alimento balanceado.

Colorante Caramelo S – 250

Productos panificados, obleas y conos para helados, salsas a base de soja, aderezos, sopas, esencias y sabores, productos lácteos, dulces y mermeladas.

Colorante Caramelo S – 370

Esencias y sabores, productos panificados, obleas y conos para helados, salsas a base de soja, aderezos, sopas, productos lácteos, dulces y mermeladas.

Doble concentración:

El Colorante de doble concentración tiene mayor intensidad de color.

Colorante Caramelo D – 420

Bebidas alcohólicas, aperitivos, licores y amargos, esencias y sabores, extender de cacao, azúcar de fantasía, alimento balanceado.

Colorante Caramelo D – 460

Bebidas alcohólicas, aperitivos, licores y amargos, esencias y sabores, extender de cacao, azúcar de fantasía, alimento balanceado.

Colorante Caramelo D – 474

Bebidas analcohólicas, bebidas alcohólicas, café soluble, esencias y sabores, productos lácteos, helados, dulces y mermeladas, salsas no proteicas, mostaza, azúcar de fantasía, extender de cacao, alimentos balanceados.

Colorante Caramelo D – 484

Bebidas alcohólicas, aperitivos, licores y amargos, esencias y sabores, café soluble, extender de cacao, azúcar de fantasía, alimento balanceado.

Colorante Caramelo en polvo

Para una mayor practicidad contamos con la versión en polvo, de rápida disolución, obtenido del secado en secadero flash del colorante caramelo clase IV.

Jugos y/o concentrados de fruta en polvo, productos y/o premezclas de panificados, café soluble, esencias y sabores en polvo y/o granulados, Productos lácteos y/o postres en polvo, extender de cacao, productos a base de cacao en polvo.

Colorante Caramelo Clase I

El colorante caramelo clase I, es el menos reactivo de todos los tipos de colorantes ya que no se utiliza catalizador en su elaboración.

Colorante Caramelo CI-60

Whiskys, bebidas alcohólicas, aperitivos y amargos, esencias y sabores, productos panificados, obleas y conos para helados, salsas a base de soja, aderezos, sopa, productos lácteos, dulces y mermeladas.

Colorante Caramelo CI - 129

Whiskys, bebidas alcohólicas, aperitivos y amargos, esencias y sabores, productos panificados, obleas y conos para helados, salsas a base de soja, aderezos, sopas, productos lácteos, dulces y mermeladas.



Cualidades

4-MEI

Como fruto de nuestra constante investigación y nuevos desarrollos, contamos con Colorante Caramelo bajo 4-MEI.

El 4-metilimidazol (4-MEI o 4-MI) es un subproducto formado en ciertos alimentos durante el calentamiento. Es un compuesto natural del colorante caramelo y alimentos asados. Hemos logrado obtener niveles inferiores a 25ppm de este compuesto en nuestro colorante, cumpliendo con los estándares mundiales.

Viscosidad

La baja viscosidad de nuestros colorantes asegura un mayor poder de tinción.

Esto se debe a que son más fáciles de manejar, y que por lo general se disuelven más rápidamente, además de tener una mayor estabilidad y vida útil.

Poder Colorante

El color de cada tipo de colorante caramelo se determina mediante la intensidad de color propia de cada uno de ellos.

Nuestro departamento técnico podrá orientarlo en la identificación y elección del colorante caramelo más indicado para su producto

Usos

El principal motivo de aplicación del colorante caramelo es dar color al producto final, haciéndolo más atractivo a los ojos del consumidor. Para esto, el colorante caramelo posee diferentes intensidades de color y una gran variedad de tonalidades, que van desde el amarillo claro, pasando por el rojizo hasta el marrón oscuro.

Debido a su brillo y gran estabilidad, el colorante caramelo es utilizado generalmente en una gran cantidad de productos como aditivo alimentario. A continuación mencionamos los principales mercados a los cuales abastecemos:

Nutrición Humana

Aderezos, salsa y sopas

Bebidas

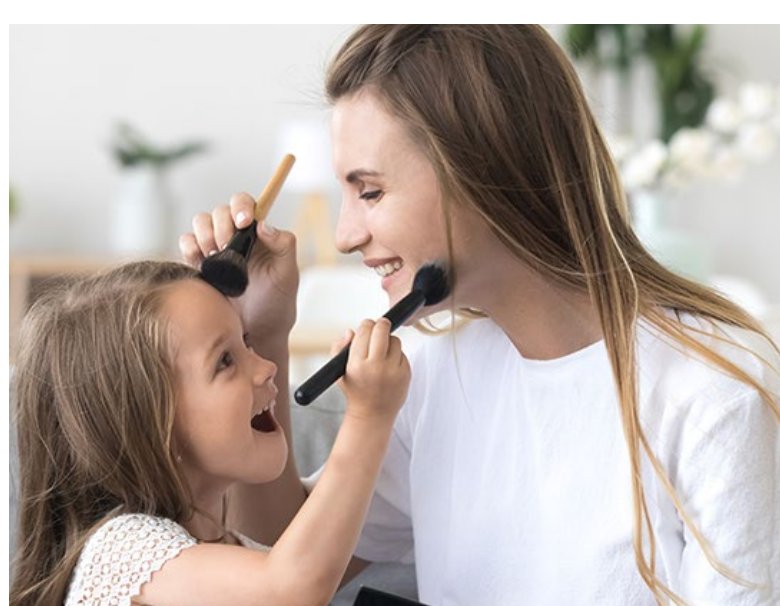
Panificados

Productos lácteos y cárnicos



Farma y Cosmética

Tanto para la fabricación de productos para el cuidado personal como para la fabricación de excipientes, el color tiene un rol fundamental, ya que realiza la presentación del producto final.



Animal nutrition

Alimentos balanceados

La aplicación del colorante caramelo en galletas y alimentos balanceados para mascotas le da una apariencia más rojiza o amarronada, haciendo un producto más apetecible y tentador.

