



## ZUCCHERO CAMELLATO

Pigmento: Melanoidine

### Applicazioni

prodotti da forno e cereali, bevande latticini, preparati a base di frutta e gelati salato & carne



Uno dei colori naturali più comuni, lo zucchero caramellato è prodotto riscaldando carboidrati alimentari. Ha una buona stabilità al calore e alla luce.

**CONTATTACI** per avere maggiori informazioni