

Agilidad + Precisión + Eficiencia



Colorar[®]
COLORANTE CAMELO

► Nuestros Colorantes

DISPONEMOS DE LA MÁS AMPLIA GAMA Y VARIEDADES DE COLORANTE CARAMELO, PARA SATISFACER A MEDIDA LAS NECESIDADES DE TODAS LAS INDUSTRIAS.

► Colorante Caramelo Clase IV

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

Doble concentración:

Presenta tonalidad parda. El colorante doble concentración tiene mayor intensidad de color.

Simple concentración:

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

► Colorante Caramelo Clase I

El colorante caramelo clase I, se elabora partiendo de azúcar natural de caña sin agregado de catalizadores. Presenta tonalidad más amarronada y rojiza.

► Colorante Caramelo En Polvo

Para una mayor practicidad contamos con la versión en polvo, de rápida disolución, obtenido por secado en Secadero Flash partiendo de colorante caramelo clase IV.

► Caramelo Líquido

El caramelo líquido es aquel producido a partir de un tratamiento térmico controlado del azúcar natural de caña, otorgando además de un gran sabor, un color brillante.



Algunas de sus propiedad

▪ 4-MEI

Como fruto de nuestra constante investigación y nuevos desarrollos, contamos con colorante caramelo bajo 4-MEI

▪ VISCOSIDAD

La baja viscosidad de nuestros colorantes asegura un mayor poder de tinción. Esto permite que sean más fáciles de manejar, 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.



► Beneficios

- Proporciona un color homogéneo en los productos terminados, sin alterar los sabores.
- Presenta una fácil dosificación y un excelente rendimiento.
- Se incorpora en forma directa al producto, ya sea al inicio como al final del proceso, gracias a su fluidez.
- Resalta la presentación final de los productos.

► La Calidad

Todo el proceso productivo es supervisado y verificado -desde su inicio hasta el producto final- por constantes controles de calidad, a fin de asegurar la excelencia en la performance y estándar del producto.

Trabajamos con los más rigurosos estándares de calidad, a fin de cumplir con los requisitos de nuestros clientes y metas prefijadas. Nuestra práctica de mejora continua está claramente enfocada a la satisfacción de los clientes, base y sustento de nuestro éxito.



► Aplicaciones

EL PRINCIPAL MOTIVO DE APLICACIÓN DEL COLORANTE CARAMELO ES DAR COLOR AL PRODUCTO FINAL HACIÉNDOLO MÁS ATRACTIVO A LOS OJOS DEL CONSUMIDOR

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 ingrediente/aditivo alimentario.

A continuación mencionamos los principales mercados a los cuales abastecemos.

Industria Alimenticia

- Aderezos, salsas y sopas
- Bebidas
- Panificados
- Productos lácteos y cárnicos

Nutrición animal

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.





► Nuestra Empresa


Con más de 38 años de trayectoria en el mercado, El Bahiense es proveedor líder de materias primas, aditivos y químicos para la industria de alimentos, farmacéuticas, y nutrición animal, entre otras.

Entre las líneas de producción propia, El Bahiense cuenta con una moderna planta para la elaboración de su colorante caramelo, caramelo líquido y jarabe de azúcar invertido, 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 constante 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 ventaja diferencial de estar cerca de nuestros clientes, ser la primera opción de consulta y responder velozmente ante un requerimiento no planificado.

Presentaciones



Av. Larrazabal 2222- C.A.B.A.
www.elbahiense.com
elbahiense@elbahiense.com
+(54) 11. 4683.3505