# KolorFox®

FARBINTENSIVIERUNG
UND PRODUKTSCHUTZ

## OHNE FARBE KEIN UMSATZ

Nicht nur in der Fleischindustrie ist ein kräftiger, natürlicher Rotton gefragt. Der Verbraucher assoziiert hiermit oftmals Wertigkeit und Frische. Ob Süßwaren, Molkerei- oder Fleischprodukte – sie alle erwartet mit KolorFox® die neue Farbfrische.

## DIE HERAUSFORDERUNG AM BEISPIEL ROHWURST

Rohwurst, z.B. Salami, wurde früher und auch heute in der klassischen Variante mit Sauenfleisch produziert. Das Fleisch dieser Tiere ist durch ihr Alter von Natur aus kräftig rot. Eine mit diesem Fleisch produzierte Salami weist ebenfalls eine intensive Rotfärbung auf.

Durch die heute überwiegend praktizierte Mast von jungen Schweinen weist das Fleisch nicht mehr die Qualität (Rotfärbung) auf wie früher, sondern ist deutlich heller. Dies hat zur Folge, dass auch die daraus produzierte Salami fleischbedingt deutlich blasser ist. Da ein kräftiger Rotton ein Qualitätsmerkmal ist, wirkt eine helle Salami in den Augen des Verbrauchers weniger attraktiv.

Somit stellt sich die Frage, wie aus hellem Fleisch (ohne deklarationspflichtige E-Nummern) eine kräftig-rote Salami hergestellt werden kann.
Hier liefert KolorFox® RW die Lösung.

# KolorFox®

## FARBINTENSIVIERUNG UND PRODUKTSCHUTZ

## DIE LÖSUNG

**KolorFox® RW** ist ideal für alle Rohwurst- und Hackfleischspezialitäten, wie z.B. Salami, frische Bratwurst und Hackfleisch. Das Ergebnis ist eine erheblich beständigere Rotfärbung der Ware, ohne deklarationspflichtige E-Nummern.

**KolorFox® CPS** für Brühwurstprodukte, Rohwurstprodukte, Leberwurst, Fisch, Süßwaren, Fleischsalat und Joghurt. Es erzeugt ebenfalls eine erheblich beständigere Rotfärbung der Ware, ist aber zudem hitzestabil.*

**KolorFox® C** für Brühwurstprodukte, Rohwurstprodukte, Leberwurst, Fisch, Süßwaren, Fleischsalat und Joghurt. Es erzeugt eine hitzestabile Rotfärbung.*

* muss mit einer E-Nummer (E 120) deklariert werden

## VARIANTEN

**KolorFox® RW (Entw.-Nr.: 91230901)**
- für Rohwurst, frische Bratwurst, Hackfleisch
- natürliche Rotfärbung der Ware
- ohne E-Nummer-Kennzeichnung

**KolorFox® CPS (Entw.-Nr.: 41205102)**
- für Brühwurstprodukte, Rohwurstprodukte, Leberwurst, Fisch, Süßwaren, Fleischsalat, Joghurt
- natürliche Rotfärbung der Ware
- hitzestabil
- Zusatzstoff E 120

**KolorFox® C (Art.-Nr.: 60212)**
- für Brühwurstprodukte, Rohwurstprodukte, Leberwurst, Fisch, Süßwaren, Fleischsalat, Joghurt
- hitzestabil
- Rotfärbung der Ware
- Zusatzstoff E 120

## ANWENDUNGSBEISPIELE

ohne KolorFox®

HACKFLEISCH SCHWEIN NATUR

HACKFLEISCH 50/50 NATUR

HACKFLEISCH RIND NATUR

FRISCHE BRATWURST NATUR

FRISCHE BRATWURST NATUR

mit KolorFox®

Die gezeigten Anwendungen und Gewürzkombinationen sind beispielhaft. Gerne entwickeln wir auch für Sie kundenspezifische Varianten. Sprechen Sie uns an.

| Produkt | Produkteigenschaften | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Rot-färbung | natürliche Rot-färbung | hitze-stabil | Zusatz-stoffe |
| KolorFox® RW | | ● | | – |
| KolorFox® CPS | | ● | ● | E 120 |
| KolorFox® C | ● | | ● | E 120 |

**FUCHS GmbH & Co. KG**
Industriestraße 25 • D-49201 Dissen a.T.W.
Tel. +49 5421 309-0 • Fax +49 5421 309-185
info@fuchsspice.com • www.fuchsspice.com

16149_0219