


FELIX KOCH OFFENBACH
Couleur und Karamell GmbH

KARAMELI

GESCHMACK FÜR DEN WIR BRENNEN



HERB AROMATISCH

KARAMELLARTIG, SÜß

WELCHEN GESCHMACK AUCH IMMER SIE SUCHEN, WIR HELFEN IHNEN WEITER

Warum sollten Sie Karamell unbedingt einsetzen? Karamell ist purer Genuss und erfreut sich einer hohen Kundenakzeptanz. Dabei kommt Karamell als natürliches und eigenständiges Lebensmittel ohne chemische Zusatzstoffe aus.

Warum ist Karamell so rein? Es wird allein durch Hitzeeinwirkung auf Zucker oder andere Zuckerarten hergestellt.

Ihr Endprodukt soll frischer, appetitlicher und ansprechender wirken? Sie möchten aber unbedingt „clean label“ bleiben? Kein Problem, alle unsere Karamellprodukte sind frei von E-Nummern.

Ein weiterer großer Vorteil? Unser Karamell ist gentechnik-frei. Fragen Sie gerne nach unserer VLOG-Range.

Sie haben spezielle Anforderungen und sind auf der Suche nach unterschiedlichsten Qualitäten?

WIR KÖNNEN AUCH 100%:



PRODUKTGRUPPE

Karamell

FORM

- Sirup
- Pulver
- Zucker
- Granulat
- Stücke

VORTEILE

- Eigenständiges Lebensmittel
- Natürlicher Herstellungsprozess
- Ohne chemische Zusatzstoffe
- Frei von 4-MEI und THI
- Clean Labeling
- Frei von Acrylamid

ANWENDUNGSBEREICHE

