

Vibrantes, estables, seguros





¡El color es lo primero que seduce al consumidor, la naturalidad lo que le hace convencer!

Nuestras soluciones de color permiten darle vida a tus productos de la manera *más segura, limpia y confiable.* Guiamos tu formulación a través de las tendencias de etiqueta limpia (Clean Label) y te ofrecemos la claridad que el consumidor de hoy exige

Para lograr esta naturalidad, es fundamental entender la diferencia entre nuestras dos categorías principales; un **Colorante Natural** es una sustancia cuyo principio activo (pigmento de color) ha sido aislado, purificado y estabilizado mediante un proceso tecnológico adecuado a partir de una fuente natural (vegetal o animal), mientras que un **Alimento Colorante** es un ingrediente que se produce simplemente concentrando el color natural de una fruta, verdura o especia, sin aislar el pigmento químicamente

Es, esencialmente, un ingrediente utilizado como color, por lo que no está clasificado como un aditivo

Te acompañamos para lograr tonos vibrantes y estables, con opciones naturales seguras que mejoran la imagen, percepción de calidad y frescura de tus productos:

- Embutidos cárnicos Derivados lácteos
 - Bebidas líquidas y en polvo Helados
 - YogurtPostresGaseosasDulces
 - Panadería y repostería
 Snacks

¡Nuestros colorantes y alimentos colorantes naturales son perfectos para un etiquetado limpio y crear productos confiables, seguros, vibrantes y saludables!

Nuestro equipo técnico - comercial

está a su disposición para resolver cualquier duda relacionada con el uso de nuestros productos

Contáctenos para ampliar información sobre estas u otras aplicaciones

