

# LEBENSMITTEL FARBSTOFFE

## FOOD COLOURS

2018



|RUTH



# FARBSTOFFE

## LEBENSMITTELFARBEN UND ZUSATZSTOFFE

Seit 1968 führen wir ein umfangreiches Sortiment an Farbstoffen zur Färbung von Süßwaren (z.B. Marzipan, Persipan, Fondant, Zucker-Kunstwerke, Bonbons, Weingummi, Zuckerwatte, kandierte Früchte), feinen Backwaren (z.B. Macarons, Cupcakes, Cake-Pops, Muffins, Back-Oblaten), Verzierungen, Überzügen (auch zur Färbung von kakaobutterhaltigen Dekormassen) und Füllungen von Süßwaren, Speiseeis, Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse, aromatisierten Getränken, Dessertspeisen und vielen mehr.

Das Veredeln von Speisen gehört schon lange zur Küchenkultur der Menschen, denn das Auge isst ja bekanntlich mit. Inzwischen werden unsere Farbstoffe aber auch in weiteren, vielfältigen Bereichen eingesetzt, wo es auf eine für Mensch und Natur gesunde Färbung ankommt. Diese Anwendungen finden sich z.B. in künstlerischen Bereichen von Film, Theater und Festivals, in technischen Bereichen wie den Apparate- und Leitungsbau oder auch in Dekorationen für den Home und Gewerbeeinsatz.

Unsere Produktpalette bietet für die unterschiedlichsten Anwendungen eine große Auswahl an synthetischen und an AZO-freien stabilen und intensiven Farbstoffen. Je nach Bedarf oder Anwendung wählen Sie aus Pulverfarben, flüssigen Farben, GEL-Farben oder Spray-Farben. Setzen Sie Ihre Produkte mit unseren Effektpigmenten gekonnt in Szene. Von zartem Schimmer über Metallic-Effektfarben bis hin zu glitzernden Pigmenten.

Als Schutzüberzug für Ihre empfindlichen Produkte, wie z.B. Marzipanfiguren, empfehlen wir unser KABU-fix (Kakaobutterspray) oder unser GLANZ-fix (Schellack-Spray).

Mit unseren ausgesuchten Zusatzstoffen erleichtern wir Ihnen auf vielfältige Weise Ihre tägliche Arbeit. So können Sie fantastische Zuckerkunstwerke aus ISOMALT kreieren, Ihren Pralinen mit Sorbitsirup einen feinen Schmelz verleihen und die Frische Ihrer Marzipanprodukte mit INVERTIN länger erhalten.

Dank unserer großen Palette an Lebensmittel-Farbstoffen und den dazu passenden Zusatzstoffen, können Sie Ihr handwerkliches und künstlerisches Talent voll und ganz kreativ ausleben.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Wahl eines passenden Produktes. Auch über die bestehende Produktpalette hinaus, bieten wir Ihnen individuelle Lösungen für Ihre innovativen Produkte.

# INHALTSVERZEICHNIS

## TABLE OF CONTENTS

**FARBSTOFFE .....** 2-3

**LEBENSMITTELFARBE (AZO-HALTIG) ....** 6-8

Pulverfarbe, wasserlöslich .....	6
Flüssige Lebensmittelfarbe, hochkonzentriert .....	7
GEL-Farbe, hochkonzentriert.....	7
SCHMINK-fix, Sprühdose, 300 ml Aerosol .....	7
Pigmentfarbe, fettdispersierbar .....	8
DECO-fix, Faserschreiber .....	8
Pulverfarbe, wasserlöslich, reinst. ....	8

**AZO-FREIE LEBENSMITTELFARBE .....** 9-16

AZO-freie Pulverfarbe, wasserlöslich .....	9
AZO-freie, flüssige Lebensmittelfarbe.....	10
SCHMINK-fix, Sprühdose, 300 ml Aerosol .....	10
AZO-freie, flüssige Lebensmittelfarbe.....	11
AZO-freie, Pigmentfarbe .....	11
Färbende Lebensmittel .....	11

**SPEZIALFARBEN/AZO-FREI.....** 12

„Weiß-Pulver“, wasser und fettdispersierbar, Titandioxid .....	12
„Weiß-Paste“, wasserdispersierbar, Titandioxid .....	12

**EFFEKTPIGMENTE .....** 12

Effektpigmente, metallisch glänzend.....	13
Effektpigmente, metallisch glänzend, flüssig .....	13
Effektpigmente, metallisch glänzend, Spray .....	13
Effektpigmente Pumpzerstäuber .....	13
Effektpigmente, farbig glänzend .....	14
Effektpigmente, farbig glänzend, flüssig .....	14
Effektpigmente, farbig glänzend, Spray.....	14
Effektpigmente, farbig schimmernd .....	15
Effektpigmente, farbig schimmernd, flüssig .....	15
Effektpigmente, farbig schimmernd, Spray.....	15

**24 KARAT GOLD (E175) .....** 16

24 Karat-Streugold im praktischen Spenderfläschen.....	16
24 Karat Gold (E175) in klassischen Blattgoldbuch oder als Pralinengold-Rolle im Spender .....	16



**ZUSATZSTOFFE .....** 17

KABU-fix, Kakaobutter aus der Sprühdose.....	17
KABU-fix, braun, braune Kakaobutter aus der Sprühdose .....	17
GLANZ-fix, Lebensmittellack aus der Sprühdose .....	17
Lebensmittellack, flüssig .....	18
DEKOR-fix, weiß .....	18
INVERTIN ®, Merck.....	18
KARUTHIN E .....	19
Isomalt .....	19
Äpfelsäure.....	19
Weinsteinsäure .....	19

**IMPRESSUM .....** 34

**FOOD COLOURINGS ..... 20****FOOD COLOURING,  
CONTAINING AZO ..... 21-23**

Colour powder, water soluble .....	21
Liquid food colouring, highly concentrated .....	22
GEL colour, highly concentrated .....	22
SCHMINK-fix, spray can, 300 ml aerosol .....	22
Pigment colour, fat dispersible .....	23
DECO-fix, fiber-tip pen .....	23
Colour powder, water soluble, ultrapure.....	23

**AZO-FREE FOOD COLOURINGS ..... 24-30**

AZO-free colour powder, water soluble.....	24
AZO-free liquid food colouring .....	25
SCHMINK-fix, AZO-free, spray can, 300 ml aerosol .....	25
AZO-free, liquid food colouring, fat soluble and fat dispersible ....	25
AZO-free pigment colour, fat dispersible.....	26
Colouring foods .....	26

**SPECIAL COLOURS / AZO-FREE ..... 26**

„White powder“, not water soluble, titanium dioxide .....	26
„White paste“, water dispersible, titanium dioxide .....	12

**EFFECT PIGMENTS ..... 27**

Effect pigments, shiny metallic.....	27
Effect pigments, shiny metallic, liquid .....	27
Effect pigments, shiny metallic, Spray .....	27
Pump atomizers .....	13
Effect pigments, glossy colour.....	28
Effect pigments, glossy colour, liquid .....	28
Effect pigments, glossy colour, Spray .....	28
Effect pigments, shimmering colours .....	29
Effect pigments, shimmering colours, liquid.....	29
Effect pigments, shimmering colours, Spray .....	29

**24-CARAT GOLD (E175) ..... 30**

24 Carat-Castor gold in practical dispensers .....	30
24 carat gold (E175) in a classic gold leaf book or as a chocolates gold roll in a dispenser.....	30

**ADDITIVES ..... 31**

KABU-fix, cocoa butter in a spray can .....	31
KABU-fix, brown, brown cocoa butter in a spray can.....	31
GLANZ-fix food gloss in a spray can.....	31
Food laquer, liquid .....	31
DECOR-fix, white .....	32
INVERTIN ®, Merck .....	32
KARUTHIN E .....	32
Isomalt .....	33
Malic acid .....	33
Tartaric acid .....	33

**IMPRINT ..... 34**

# LEBENSMITTELFARBE, AZO-HALTIG

Mit unseren konventionellen Lebensmittelfarben können Sie Ihre Produkte vom zarten Pastellton bis zum brillant leuchtenden Farbton färben. Diese Farben sind äußerst stabil und lassen sich leicht untereinander mischen. Aufgrund der EG-Verordnung 1333-2008 müssen seit dem 20. Juli 2010 Lebensmittel, die einen oder mehrere der folgenden Farbstoffe (E102, E104, E110, E122, E124, E129) enthalten, mit dem zusätzlichen Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ deklariert werden. Bei unseren Lebensmittelfarben verwenden wir unter anderem synthetische Farben wie E104, E110, E124.

## FARBLEGENDE



Die dargestellten Farben dienen nur Ihrer Orientierung. Der erzielbare Farbton in Ihrem Produkt kann je nach Produkt davon abweichen. Die Farben sind untereinander mischbar, sodass beliebige Farbtöne erreicht werden können.

## PULVERFARBE, WASSERLÖSLICH

FARBTON	50 g	500g	1000g
	ARTIKELNUMMER		
Zitronengelb	1.9101.0050	1.9101.0500	1.9101.1000
Eigelb	1.9102.0050	1.9102.0500	1.9102.1000
Grün	1.9103.0050	1.9103.0500	1.9103.1000
Orange	1.9104.0050	1.9104.0500	1.9104.1000
Erdbeerrot	1.9105.0050	1.9105.0500	1.9105.1000
Kirschrot	1.9106.0050	1.9106.0500	1.9106.1000
Violett	1.9107.0050	1.9107.0500	1.9107.1000
Blau	1.9108.0050	1.9108.0500	1.9108.1000
Dunkelblau	1.9128.0050	1.9128.0500	1.9128.1000
Goldbraun	1.9109.0050	1.9109.0500	1.9109.1000
Schokobraun	1.9111.0050	1.9111.0500	1.9111.1000
Schwarz	1.9112.0050	1.9112.0500	1.9112.1000
Rosa	1.9113.0050	1.9113.0500	1.9113.1000
Sortiment	1.9199.0050		

Conventionelle Pulverfarben sind aufgrund ihrer Konzentration insbesondere für Zuckerarbeiten und für das Färben von Massen (Zucker, Marzipan, Fondant) geeignet. Die Pulverfarben sollten vor Gebrauch mit heißem oder kochendem Wasser vorgelöst werden. Bei entsprechender Verdünnung können die Farben auch mit einer Airbrush-Pistole versprüht werden. Die Farben sind backfest und bei sachgerechter Lagerung sehr lange haltbar.

## FLÜSSIGE LEBENSMITTELFARBE, HOCHKONZENTRIERT

FARBTON	100 g	500g	1000g	5000g
	ARTIKELNUMMER			
Zitronengelb	1.9201.0100	1.9201.0500	1.9201.1000	1.9201.5000
Eigelb	1.9202.0100	1.9202.0500	1.9202.1000	1.9202.5000
Grün	1.9203.0100	1.9203.0500	1.9203.1000	1.9203.5000
Orange	1.9204.0100	1.9204.0500	1.9204.1000	1.9204.5000
Erdbeerrot	1.9205.0100	1.9205.0500	1.9205.1000	1.9205.5000
Kirschrot	1.9206.0100	1.9206.0500	1.9206.1000	1.9206.5000
Violett	1.9207.0100	1.9207.0500	1.9207.1000	1.9207.5000
Blau	1.9208.0100	1.9208.0500	1.9208.1000	1.9208.5000
Dunkelblau	1.9228.0100	1.9228.0500	1.9228.1000	1.9228.5000
Goldbraun	1.9209.0100	1.9209.0500	1.9209.1000	1.9209.5000
Schokobraun	1.9211.0100	1.9211.0500	1.9211.1000	1.9211.5000
Schwarz	1.9212.0100	1.9212.0500	1.9212.1000	1.9212.5000
Rosa	1.9213.0100	1.9213.0500	1.9213.1000	1.9213.5000
Sortiment	1.9299.0100			

Diese Farben lassen sich sehr leicht dosieren und sind speziell für den Einsatz in Massen (Zucker, Marzipan, Fondant) entwickelt. Auch die flüssigen Farben sind backfest und können unverdünnt oder

auch mit Wasser, bzw. Alkohol verdünnt, mit einer Airbrush-Pistole versprüht werden.

## GEL-FARBE, HOCHKONZENTRIERT

FARBTON	30 g	ARTIKELNUMMER
Zitronengelb		1.9301.0030
Grün		1.9303.0030
Erdbeerrot		1.9305.0030
Kirschrot		1.9306.0030
Blau		1.9308.0030
Dunkelblau		1.9328.0030
Schwarz		1.9312.0030

GEL-Farben sind besonders gut geeignet zum Färben von Cremes für Füllungen und Verzierungen. Bereits kleine Mengen unserer GEL-Farben genügen um Ihre Produkte kräftig zu färben. GEL-Farben können ohne Zugabe von Wasser direkt in die Masse eingearbeitet werden.

## SCHMINK-FIX, SPRÜHDOSE, 300 ML AEROSOL

FARBTON	300 ml	ARTIKELNUMMER
Orange		1.9404.0300
Violett		1.9407.0300
Goldbraun		1.9409.0300
Schwarz		1.9412.0300

Diese Sprühdosen (umweltfreundlich, da Treibgas Stickstoff) ermöglichen ein rationelles Schminken größerer und kleinerer Serien, aber auch einzelner Stücke. Unser SCHMINK-fix-Sortiment haben wir größtenteils auf AZO-freie Farbstoffe umgestellt. Da bei einigen Farbtönen die Umstellung aus technischen Gründen leider nicht möglich ist, werden diese mit AZO Farbstoff hergestellt.



## PIGMENTFARBE, FETTDISPERGIERBAR

	20 g	200g
FARBTON	ARTIKELNUMMER	
Gelb	1.9601.0020	1.9601.0200
Grün	1.9603.0020	1.9603.0200
Orange	1.9604.0020	1.9604.0200
Erdbeerrot	1.9605.0020	1.9605.0200
Blau	1.9608.0020	1.9608.0200
Sortiment	1.9699.0020	

Mit diesen hochfeinen Pulverfarben, die trocken in Massen eingearbeitet werden, können Sie z.B. weiße Dekormasse einfärben und kakaobutterhaltige, farbige Verzierungen und Überzüge herstellen. Wir empfehlen diese konventionellen Farbpulver durch einfaches Spachteln oder mit einem Stabmixer einzuarbeiten

## DECO-FIX, FASERSCHREIBER

	5 g
FARBTON	ARTIKELNUMMER
Erdbeerrot	1.9905.0005
Schokobraun	1.9911.0005
Schwarz	1.9912.0005
Sortiment	1.9999.0005

**SORTIMENT:**  
1 Sortiment besteht aus  
- 1 x Erdbeerrot,  
- 2 x Schokobraun,  
- 2 x Schwarz DECO-fix

Diese lebensmittelechten Faserstifte mit AZO haltigen Farbstoffen sind eine große Hilfe bei der täglichen Arbeit, z.B. beim Dekorieren von Marzipan-, Schokoladen- und Zuckerfiguren, Schreiben von Schildern, Verzieren von Torten etc.. Mit der abgeschrägten Spitze können Sie dünne und breite Striche ziehen. Das Sortiment umfasst einen roten und je zwei braune und schwarze Stifte.

## PULVERFARBE, WASSERLÖSLICH, REINST.

	1000 g	
FARBTON	ARTIKELNUMMER	FARBSTOFF
Gelb	1.1102.1000	Gelb, E102, Tartrazin (P87)
Orange	1.1110.1000	Orange, E110, Gelborange S (P87)
Rot (bläulich)	1.1122.1000	Rot, E122, Azorubin (P85)
Rot	1.1124.1000	Rot, E124, Cochenillerot A (P80)
Rot (bräunlich)	1.1129.1000	Rot, E129, Alurarot AC (P85)
Blau	1.1131.1000	Blau, E131, Patentblau V (P85)
Blau (dunkel)	1.1132.1000	Blau, E132, Indigotin (P85)
Blau	1.1133.1000	Blau, E133, Brillantblau FCF (P85)
Violett (dunkel)	1.1151.1000	Violett/Schwarz, E151, Brillantschwarz PN (P80)
Braun	1.1155.1000	Braun, E155, Braun HT (P73)

Zum Färben von Lebensmitteln führen wir eine Reihe von wasserlöslichen Farbstoffen (reinst.) die aufgrund ihrer Konzentration insbesondere für die industrielle Herstellung von Lebensmitteln geeignet sind. Die Farbstoffe sind sowohl in ihrer reinsten Form lieferbar, als auch in beliebigen Mischungen nach Kundenwunsch. Die Standardpackung ist 1 kg, Sonderabpackungen sind möglich. Bitte fordern Sie unser Angebot an.

# AZO-FREIE LEBENSMITTELFARBE

Mit unseren AZO-freien Lebensmittelfarben können Sie Ihre Produkte vom zarten Pastellton bis zum brillant leuchtenden Farbton färben. Diese Farben sind größtenteils stabil und lassen sich leicht untereinander mischen. Auch die AZO-freien Farben müssen deklariert werden, ein zusätzlicher Warnhinweis ist aber nicht erforderlich. Bei unseren AZO-freien Lebensmittelfarben verwenden wir sowohl natürliche als auch natur-identische und synthetische Farbstoffe.

## FARBLEGENDE

Zitronengelb	Eigelb	Grün	Orange	Erdbeerrot	Kirschrot	Violett
Blau	Dunkelblau	Goldbraun	Schokobraun	Schwarz	Rosa	

Die dargestellten Farben dienen nur Ihrer Orientierung. Der erzielbare Farbton in Ihrem Produkt kann je nach Produkt davon abweichen. Die Farben sind untereinander mischbar, sodass beliebige Farbtöne erreicht werden können.

## AZO-FREIE PULVERFARBE, WASSERLÖSLICH

FARBTON	50 g	250g	500g	1000g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER					
Gelb	1.7102.0050	1.7102.0250	1.7102.0500	1.7102.1000	Beta-Carotin (E160a)	9 Monate
Grün	1.7103.0050	1.7103.0250	1.7103.0500	1.7103.1000	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline (E141)	11 Monate
Orange	1.7104.0050	1.7104.0250	1.7104.0500	1.7104.1000	Beta-apo-8'-Carotinal (E160e)	11 Monate
Rot	1.7105.0050	1.7105.0250	1.7105.0500	1.7105.1000	Beta-Carotin, Echtes Karmin (E160a, E120)	9 Monate
Violett	1.7107.0050	1.7107.0250	1.7107.0500	1.7107.1000	Anthocyane (E163)	*
Blau	1.7108.0050	1.7108.0250	1.7108.0500	1.7108.1000	Indigotin, Patentblau V (E132, E131)	48 Monate
Dunkelblau	1.7128.0050	1.7128.0250	1.7128.0500	1.7128.1000	Indigotin, Brillantschwarz PN (E132, E151)	48 Monate
Braun	1.7111.0050	1.7111.0250	1.7111.0500	1.7111.1000	Ammonsulfat-Zuckerkulör (E150d)	11 Monate
Schwarz	1.7112.0050	1.7112.0250	1.7112.0500	1.7112.1000	Pflanzenkohle (Carbo Medicinalis) (E153) **	24 Monate
Rot (bläulich)	1.7113.0050	1.7113.0250	1.7113.0500	1.7113.1000	Echtes Karmin (E120)	11 Monate
Sortiment	1.7199.0050					

HINWEISE: \*nicht hitzestabil, bei Süßwaren: pH-Wert > 4,5 = violett / pH-Wert < 4,5 = rot

\*\* wasser- & fett-dispergierbar

AZO-freie Pulverfarben sind aufgrund ihrer Konzentration insbesondere für Zuckerarbeiten und für das Färben von Oberflächen und Massen von Süßwaren (Zucker, Marzipan, Fondant, etc.) geeignet. Auch für das Herstellen von Macarons empfehlen wir die Verwendung unserer AZO-freien Pulverfarben. Leider ist die Farbe Violett nicht hitzestabil und somit nur bedingt für Zuckerarbeiten geeignet. Die AZO-freien Pulverfarben sollten vor Gebrauch mit heißem oder

kochendem Wasser (violett nur mit kaltem oder warmen Wasser) vorgelöst und sofort nach dem Auflösen verarbeitet werden. Bei entsprechender Verdünnung mit Wasser oder Alkohol können die Farben auch mit einer Airbrush-Pistole versprüht werden. Die AZO-freien Pulverfarben sind ungelöst bei sachgerechter Lagerung lange haltbar. Die gelösten Ansätze sollten kurzfristig verbraucht und gekühlt gelagert werden.



## AZO-FREIE, FLÜSSIGE LEBENSMITTELFARBE

FARBTON	100 g	250g	500g	1000g	5kg	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
Gelb, hell	1.7201.0100	1.7201.0250	1.7201.0500	1.7201.1000	1.7201.5000	Lutein (E161b)	
Gelb	1.7202.0100	1.7202.0250	1.7202.0500	1.7202.1000	1.7202.5000	Beta- Carotin (E160a)	
Grün	1.7203.0100	1.7203.0250	1.7203.0500	1.7203.1000	1.7203.5000	Lutein, Patentblau V (E161b, E131)	5 Monate
Orange	1.7204.0100	1.7204.0250	1.7204.0500	1.7204.1000	1.7204.5000	Beta- Carotin (E160a)	
Rot (bläulich)	1.7206.0100	1.7206.0250	1.7206.0500	1.7206.1000	1.7206.5000	Echtes Karmin (E120)	8 Monate
Blau	1.7208.0100	1.7208.0250	1.7208.0500	1.7208.1000	1.7208.5000	Indigotin, Patentblau V (E132, E131)	
Dunkelblau	1.7228.0100	1.7228.0250	1.7228.0500	1.7228.1000	1.7228.5000	Indigotin, Brillantschwarz PN (E132, E151)	6 Monate
Hell-Braun	1.7209.0100	1.7209.0250	1.7209.0500	1.7209.1000	1.7209.5000	karamелиzierter Zucker (ohne E-Nummer)	8 Monate
Sortiment	1.7299.0100						

Diese Farben lassen sich sehr leicht dosieren und sind für das Färben von Oberflächen und Massen von Süßwaren (Zucker, Marzipan, Fondant, etc.) entwickelt. Die AZO-freien, flüssigen Farben können zum Teil unverdünnt oder auch mit etwas Wasser,

bzw. Alkohol verdünnt werden und mit einer Airbrush-Pistole versprüht werden. Wir empfehlen die Lagerung im Kühlschrank und ein schnelles Aufbrauchen der Anbrüche.

## SCHMINK-FIX, AZO-FREIE LEBENSMITTELFARBE AUS DER SPRÜHDOSE, 300 ML AEROSOL

FARBTON	ARTIKELNUMMER	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
Zitronengelb	1.7401.0300	Lutein (E161b)	
Eigelb	1.7402.0300	Beta Carotin (E160a)	
Grün	1.7403.0300	Lutein (E161b), Patentblau V (E161b, E131)	
Rot	1.7406.0300	Echtes Karmin (E161b, E120)	18 Monate
Blau	1.7408.0300	Indigotin, Patentblau V (E132, E131)	
Braun	1.7411.0300	Amonsulfit- Zuckerkulör (E150d)	

Diese Sprühdosen (umweltfreundlich, da Treibgas Stickstoff) ermöglichen ein rationelles Schminken größerer und kleinerer Serien, aber auch einzelner Stücke. Unser SCHMINK-fix-Sortiment haben wir

größtenteils auf AZO-freie Farbstoffe umgestellt. Die Farben rot und grün müssen vor Gebrauch gut geschüttelt werden. Beim Sprühen sollten die Dosen nicht mehr geschüttelt werden.

## AZO-FREIE, FLÜSSIGE LEBENSMITTELFARBE, FETTLÖSLICH & FETTDISPERGIERBAR

FARBTON	90 g	225g	450 g	900 g	5000 g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER						
Gelb	1.7702.0090	1.7702.0225	1.7702.0450	1.7702.0900	1.7702.5000	Beta-Carotin (E160a)	5 Monate
Grün	1.7703.0090	1.7703.0225	1.7703.0450	1.7703.0900		Beta-Carotin, Brilliantblau FCF (E160a, E133)	17 Monate
Orange	1.7704.0090	1.7704.0225	1.7704.0450	1.7704.0900		Beta-Carotin (E160a)	
Rot	1.7705.0090	1.7705.0225	1.7705.0450	1.7705.0900	1.7705.5000	Paprikaextrakt, Echtes Karmin (E160c, E120)	5 Monate
Rot (bläulich)	1.7707.0090	1.7707.0225	1.7707.0450	1.7707.0900		Echtes Karmin (E120)	7 Monate

Mit diesen in Ölen vorgelösten, flüssigen, AZO-freien Lebensmittel-Farben können Sie besonders leicht z. B. weiße Dekormasse einfärben, um kakaobutterhaltige, farbige Verzierungen und Überzüge herzustellen. Die Farben müssen zum Teil vor Gebrauch

gut geschüttelt werden und lassen sich leicht mit einem Stabmixer einarbeiten. Wir empfehlen die Lagerung im Kühlschrank und Anbrüche schnell aufzubrauchen.

## AZO-FREIE, PIGMENTFARBE, FETTDISPERGIERBAR

FARBTON	20 g	200g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER			
Blau	1.7608.0020	1.7608.0200	Indigo (E132)	60 Monate

Mit dieser hochfeinen Pulverfarbe, die trocken in Massen einge-arbeitet wird, können Sie z. B. weiße Dekormasse einfärben und kakaobutterhaltige, farbige Verzierungen und Überzüge

herstellen. Wir empfehlen dieses AZO-freie Farbpulver (blau, E132 (Indigo)) durch einfaches Spachteln oder mit einem Stabmixer einzuarbeiten.

## FÄRBENDE LEBENSMITTEL

FARBTON	180 g	500g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER			
Schwarz	1.3212.0180	1.3212.0500	Sepia Tintenfischfarbe	2 Jahre



Färbende Lebensmittel finden dort Ihre Anwendung, wo das Färben mit Farbstoffen nicht erlaubt ist. Je nach Dosierung oder Anwen-dung kann ein arttypische Geschmack oder Geruch wahrnehmbar sein. Gerne beraten wir Sie hinsichtlich der Anwendung.

## SPEZIALFARBEN/AZO-FREI

### „WEISS-PULVER“, WASSER UND FETTDISPERGIERBAR, TITANDIOXID

FARBTON	50 g	500g	1000g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER				
Weiß	1.8100.0050	1.8100.0500	1.8100.1000	Titandioxid (E171)	36 Monate

Diese weiße Lebensmittelfarbe wird zum trockenen Einfärben von Marzipan verwendet. Ideal zum Einschlagen von Hochzeitstorten.

### „WEISS-PASTE“, WASSERDISPERGIERBAR, TITANDIOXID

FARBTON	750 g	1,5kg	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER			
Weiß	1.8300.0750	1.8300.1500	Titandioxid (E171)	36 Monate

Diese Paste ist eine hitzebeständige Lebensmittelfarbe, speziell für Zuckerarbeiten entwickelt. Sie bleibt auch unter ungünstigen Bedingungen immer weiß. Die Paste ist nicht geeignet zum Durchfärben

von Marzipan, kann aber stark verdünnt auf Marzipan aufgepinselt oder aufgesprüht werden.

## EFFEKTPIGMENTE



Unsere Effektpigmente werden unter anderem mit den bewährten Lebensmittelfarben Titandioxid, Eisenoxid und Pflanzenkohle hergestellt und sind für das Färben von Süßwaren (z.B. Marzipan, Fondant, Zucker-Kunstwerke, Marmelade, Bonbons, Weingummi, Speiseeis, ...), feinen Backwaren und auch zur Färbung von kakao-butterhaltigen Verzierungen und Überzügen zugelassen. Die Farbeffekte sind am deutlichsten auf dunklen, bzw. stark vorgefärbten Produkten zu sehen. Transparente Produkte wie Weingummi oder

Hartkaramellen können auch in der Masse gefärbt werden. Die Effektpigmente sind äußerst hitze- und lichtstabil, sollten aber bei der Verarbeitung keinem starken mechanischen Druck ausgesetzt werden. Die glänzenden und glitzernden Farbeffekte sind besonders gut bei einem parallel ausgerichteten Farbauflug zu erkennen. Beim direkten, trockenen Auftragen mit dem Pinsel sollten Sie anschließend mit unseren GLANZ-fix einen fixierenden Schutzüberzug aufsprühen.

## EFFEKTPIGMENTE, METALLISCH GLÄNZEND

FARBTON	20g	500g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER			
Bronze glänzend	1.8140.0020	1.8140.0500	Eisenoxid (E172)	
Silber glänzend hell	1.8150.0020	1.8150.0500	Titandioxid (E171)	
Silber glänzend	1.8151.0020	1.8151.0500	Titandioxid (E171), Pflanzenkohle (E153)	
Silber glitzernd	1.8154.0020	1.8154.0500	Titandioxid (E171)	36 Monate
Silber Glimmer	1.8155.0020	1.8155.0500	Titandioxid (E171), Eisenoxid (E172)	
Gold glänzend hell	1.8160.0020	1.8160.0500	Titandioxid (E171), Eisenoxid (E172)	
Gold glänzend	1.8161.0020	1.8161.0500	Titandioxid (E171), Eisenoxid (E172), Pflanzenkohle (E153)	
Gold glitzernd	1.8164.0020	1.8164.0500	Titandioxid (E171), Eisenoxid (E172)	

Gold, Silber und Bronze: glänzende und glitzernde Farbeffekte, die bei der täglichen Arbeit nicht fehlen dürfen. Die "sparkle"-Farben haben größere Pigmente, mit einem noch stärkeren, natürlicheren Glitzer-Effekt. "Silber Glimmer" sind die Pigmente nochmals vergrößert.



1. Silber glänzend hell | 2. Silber glänzend | 3. Silber Glimmer

## EFFEKTPIGMENTE, METALLISCH GLÄNZEND, FLÜSSIG

FARBTON	ARTIKELNUMMER	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
bronze glänzend	1.8240.0350	Eisenoxid (E172)	
silber glänzend hell	1.8250.0350	Titandioxid (E171)	12 Monate
gold glänzend hell	1.8260.0350	Titandioxid (E171), Eisenoxid (E172)	

## EFFEKTPIGMENTE, METALLISCH GLÄNZEND, SPRAY

FARBTON	ARTIKELNUMMER	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
bronze glänzend	1.8440.0300	Eisenoxid (E172)	
silber glänzend hell	1.8450.0300	Titandioxid (E171)	12 Monate
gold glänzend hell	1.8460.0300	Titandioxid (E171), Eisenoxid (E172)	

## EFFEKTPIGMENTE, METALLISCH GLÄNZEND, ZERSTÄUBER

FARBTON	ARTIKELNUMMER	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
silber glänzend hell	1.8550.0004	Titandioxid (E171)	
gold glänzend hell	1.8560.0004	Titandioxid (E171), Eisenoxid (E172)	12 Monate

Mit unseren neuen Pumpzerstäubern setzen Sie effektvolle Highlights in verschiedensten Anwendungsbereichen. Durch die super leichte Handhabung des Sprühkopfes erhalten Sie eine gleichmäßige Verteilung der Effektpigmente Gold oder Silber. Die Effekt-

pigmente werden trocken auf die zu bestäubende Stelle gesprüht. Lassen Sie sich von effektvollen Ergebnissen auf Torten, Cupcakes, Macarons und vielen mehr überraschen. Auch in der Sterneküche können Sie auf Ihren Desserts tolle Akzente setzen.



## EFFEKTPIGMENTE, FARBIG GLÄNZEND

FARBTON	20g	500g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER			
dunkelrot glänzend	1.8125.0020	1.8125.0500		
rubinrot glänzend	1.8126.0020	1.8126.0500	Eisenoxid (E172)	36 Monate
rotbraun glänzend	1.8129.0020	1.8129.0500		

Geben Sie Ihren Produkten einen wunderschönen Farb- und Glanzeffekt. Mit den hochfeinen Pulverfarben können Sie auch Kakao-butter einfärben um kakaobutterhaltige, farbige Verzierungen und

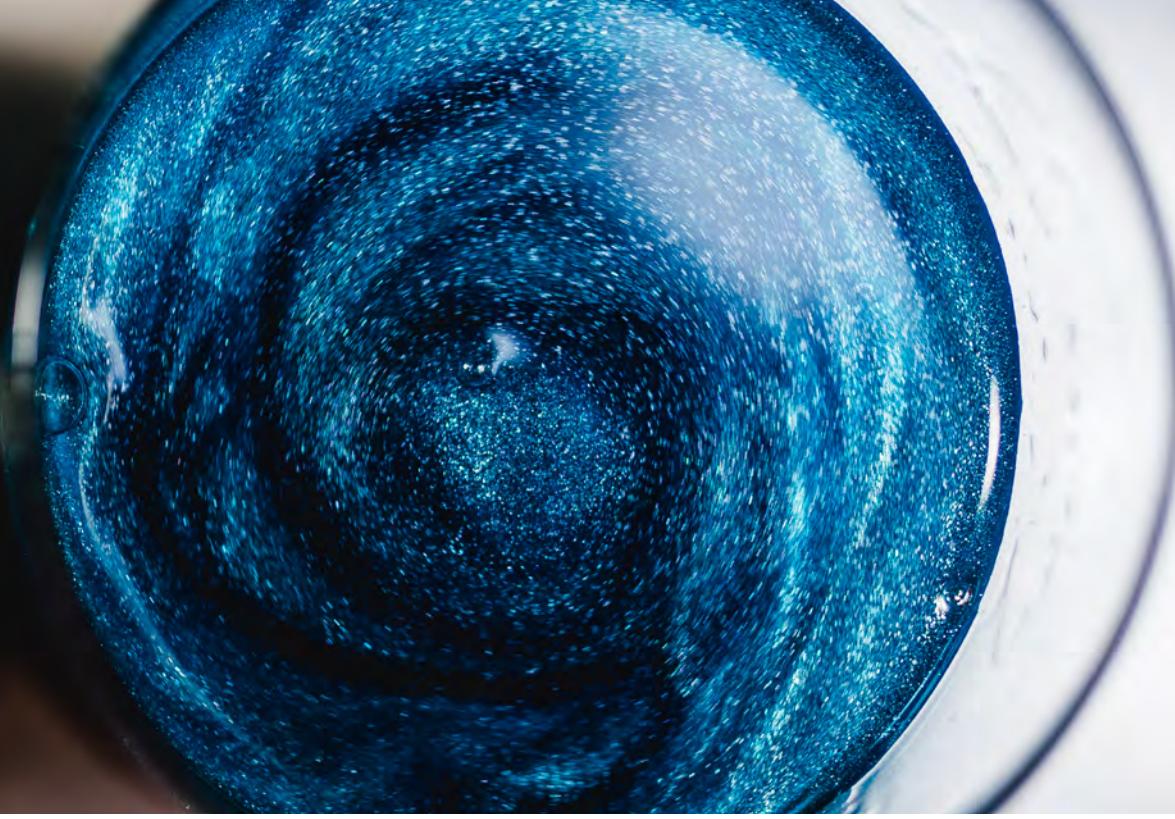
Überzüge herzustellen, die nicht "ausbluten". Wir empfehlen die AZO-freien Farbpulver trocken durch einfaches Spachteln oder mit einem Stabmixer einzuarbeiten.

## EFFEKTPIGMENTE, FARBIG GLÄNZEND, FLÜSSIG

FARBTON	350 g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER		
dunkelrot glänzend	1.8225.0350		
rubinrot glänzend	1.8226.0350	Eisenoxid (E172)	12 Monate
rotbraun glänzend	1.8229.0350		

## EFFEKTPIGMENTE, FARBIG GLÄNZEND, SPRAY

FARBTON	300 ml	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER		
dunkelrot glänzend	1.8425.0300		
rubinrot glänzend	1.8426.0300	Eisenoxid (E172)	12 Monate
rotbraun glänzend	1.8429.0300		



## EFFEKTPIGMENTE, FARBIG SCHIMMERND

FARBTON	20g	500g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
goldschimmer	1.8101.0020	1.8101.0500		
grünschimmer	1.8103.0020	1.8103.0500		
rotschimmer	1.8105.0020	1.8105.0500	Titandioxid (E171)	36 Monate
blauschimmer	1.8108.0020	1.8108.0500		

Schimmer-Effekt-Farben sind Interferenzpigmente, die aus einem bestimmten Winkel einen faszinierenden, farbigen schimmernden Effekt zu Geltung bringen. Den bemerkenswertesten Effekt

erkennen Sie bei sehr sparsamen Auftragen auf schwarzen (dunklen) Untergrund. Auf weißem (hellem) Untergrund ist der Effekt dagegen wesentlich schwächer.

## EFFEKTPIGMENTE, FARBIG SCHIMMERND, FLÜSSIG

FARBTON	350g	ARTIKELNUMMER	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
goldschimmer		1.8201.0350		
grünschimmer		1.8203.0350		
rotschimmer		1.8205.0350	Titandioxid (E171)	12 Monate
blauschimmer		1.8208.0350		

## EFFEKTPIGMENTE, FARBIG SCHIMMERND, SPRAY

FARBTON	300ml	ARTIKELNUMMER	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
goldschimmer		1.8401.0300		
grünschimmer		1.8403.0300		
rotschimmer		1.8405.0300	Titandioxid (E171)	12 Monate
blauschimmer		1.8408.0300		

## 24 KARAT GOLD, E175



Echtes 24 Karat Gold gibt ausgesuchten Produkten einen unvergleichlichen Hauch von Luxus. In praktischen Spender-Flaschen stehen dem Anwender ausgestanzte Gold-Flitter in feiner oder grober Qualität, sowie Gold-Herzen und -Sterne zur Verfügung. Geben Sie einfach eine Prise Goldflitter auf die frisch überzogenen Waren oder fixieren Sie Ihre Dekore aus reinem Gold mit unserem KABU-fix oder GLANZ-fix. Auch in Spirituosen können Sie schon mit kleinsten Mengen Ihren Produkten strahlende Glanzpunkte geben. Erleben Sie die unglaubliche Faszination, die von echten 24 Karat Gold ausgeht. Auch unser Blattgold Buch enthält 24 Karat Blattgold auf Transfer-Papier. Mit dem Pralinengoldspender verarbeiten Sie die 22 Karat Pralinengold-Rollen zum Dekorieren von Pralinen.

## 24 KARAT-STREUGOLD IM PRAKTISCHEN SPENDERFLÄSCHCHEN

FARBTON	0,25 g	1 g	3 g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	Goldflitter, fein	1.8193.0025	1.8193.0100	1.8193.0300	
Goldflitter, grob	1.8194.0025	1.8194.0100	1.8194.0300	Gold E 175	24 Monate

FARBTON	400 Stk/0,07 g	1650 Stk/0,32 g	5000 Stk/ 0,96 g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	Gold-Stern	1.8195.0007	1.8195.0032	1.8195.0096	
Gold-Stern	1.8195.0007	1.8195.0032	1.8195.0096	Gold E 175	24 Monate

FARBTON	500 Stk/ 0,10 g	2050 Stk/ 0,40 g	6200 Stk/ 1,20 g	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
	Gold-Herz	1.8196.0010	1.8196.0040	1.8196.0120	
Gold-Herz	1.8196.0010	1.8196.0040	1.8196.0120	Gold E 175	24 Monate

## 24 KARAT GOLD (E175) IN KLASSISCHEM BLATTGOLDBUCH ODER ALS PRALINENGOLD-ROLLE IM SPENDER

FARBTON	ARTIKELNUMMER	GRÖSSE	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NR.)	HALTBARKEIT
Blattgold-Buch 24 Karat	1.8196.0010	25 Transfer-Blätter 8 x 8 cm		
Blattgold-Nachfüllrolle 22 Karat	1.8191.3021	3 mm x 21 Meter (=ca. 7000 Stk)	Gold E 175	24 Monate
dazu passend: Blattgoldspender	5.1190.0000	Vergoldeapparat zum Verzieren von Pralinen, Torten, u. a. (leer), spendet 3x3 mm große Blattgoldstücke		

## ZUSATZSTOFFE

### KABU-FIX, KAKAOBUTTER AUS DER SPRÜHDOSE

400 ml			
ARTIKEL	ARTIKELNUMMER	ZUTATEN	HALTBARKEIT
KABU-fix	1.5400.0400	Kakaobutter	36 Monate

KABU-fix ist eine flüssige, gebrauchsfertige Kakaobutter zum Buttern von Marzipanfiguren. Durch den dünnen Kakaobutterfilm wird ein

Austrocknen des Marzipans verhindert. Bitte halten Sie die 24 Stunden Trocknungszeit bis zum Verkauf oder Verzehr ein.

### KABU-FIX, BRAUNE KAKAOBUTTER AUS DER SPRÜHDOSE

400 ml			
ARTIKEL	ARTIKELNUMMER	ZUTATEN	HALTBARKEIT
KABU-fix, braun	1.5411.0400	Kakaobutter, Kakao	36 Monate

KABU-fix, braun (braune Kakaobutter aus der Sprühdose), 400 ml Aerosol KABU-fix braun enthält Kakaopulver. Somit können Sie Marzipanfiguren in einem Arbeitsgang natürlich braun schminken

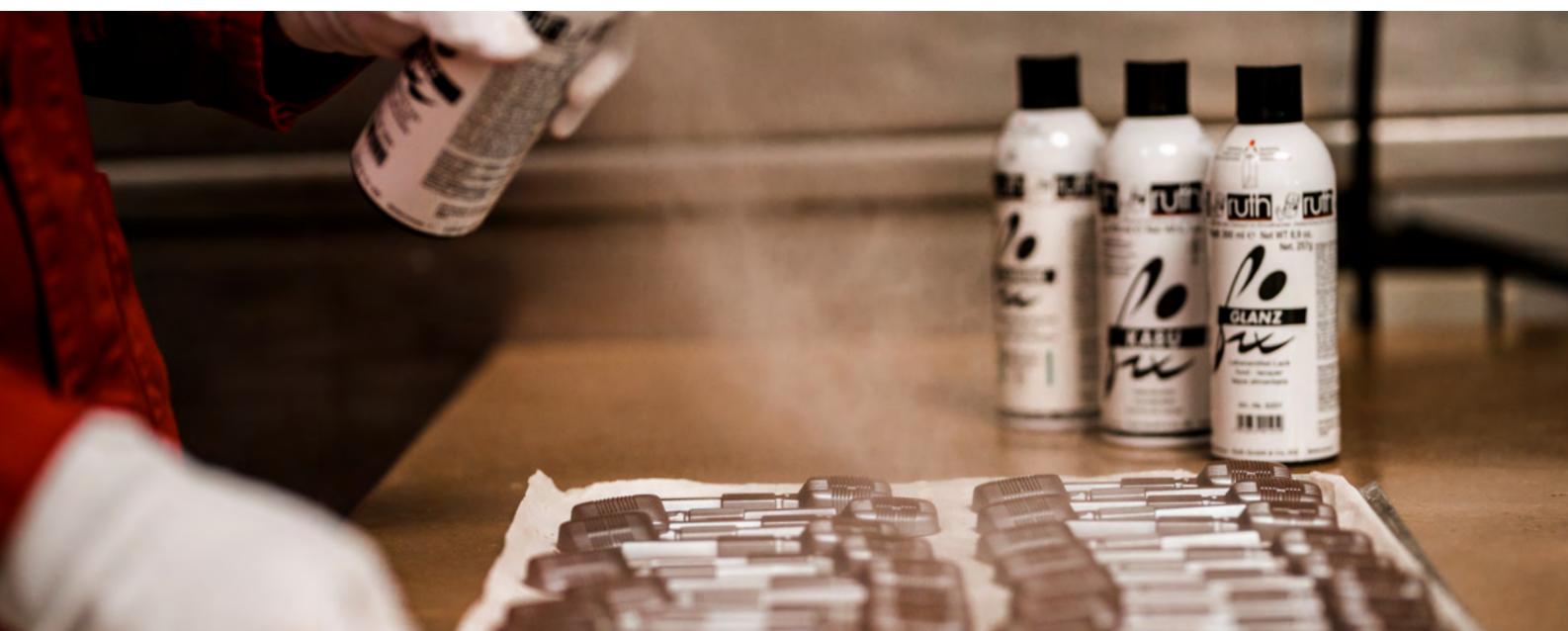
und buttern, ohne einen Farbstoff deklarieren zu müssen. Bitte halten Sie die 24 Stunden Trocknungszeit bis zum Verkauf oder Verzehr ein.

### GLANZ-FIX, LEBENSMITTELACK AUS DER SPRÜHDOSE

300 ml			
ARTIKEL	ARTIKELNUMMER	ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNG	HALTBARKEIT
GLANZ-fix	1.6400.0300	Schellack (E 904)	36 Monate

GLANZ-fix (umweltfreundlich, da Treibgas Stickstoff) ermöglicht ein schnelles und einfaches Arbeiten, es schützt Marzipan optimal vor dem Austrocknen und Zuckerkunstwerke vor Feuchtigkeit. Weiter erhöht es den Glanz von Schokoladenverzierungen und Überzügen.

Unser Lebensmittelakk ist nach dem Durchtrocknen völlig geruchs- und geschmacksneutral. GLANZ-fix enthält das vielseitig einsetzbare Überzugsmittel Schellack.





## LEBENSMITTELLACK, FLÜSSIG

ARTIKEL	1000 ml	5 Liter	ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNG	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER			
Lebensmittellack, flüssig	1.6200.1000	1.6200.5000	Schellack (E 904)	60 Monate

Unser flüssiger Lebensmittellack enthält wie GLANZ-fix das vielseitig einsetzbare Überzugsmittel Schellack. Die Produkte können durch

Eintauchen, Anpinseln oder Aufsprühen mit Spritzpistolen (ab 1 mm Düse) oder Pumpzerstäubern geschützt werden.

## DEKOR-FIX, WEISS

ARTIKEL	5 kg	ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNG	HALTBARKEIT
	ARTIKELNUMMER		
Dekor-fix, weiß	1.4801.0500	Dekormasse auf Zuckerbasis	12 Monate

Diese weiße Dekormasse eignet sich ideal zum Einschlagen von Festtags- und Hochzeitstorten sowie für Dekorationen aller Art. Die Masse wird auf Weizenstärke geschmeidig geknetet und ausgerollt. Sie lässt sich leicht verarbeiten. Die Oberfläche von DEKOR-fix lässt sich mit dem Handballen polieren. Sie können die Masse auch

in feinste Pastellfarbtöne einfärben, wenn Sie vor dem Durchkneten ein paar Tropfen unserer flüssigen Lebensmittelfarbe hinzugeben oder im Nachhinein zarte Farbtöne gleichmäßig mit der Airbrush-Pistole auftragen. DEKOR-fix lässt sich auch äußerst dünn ausrollen und kann somit z.B. als Grundlage für Kakaomalerei dienen.



## INVERTIN ®, MERCK

ARTIKEL	100 ml	1000 ml	ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNG
	ARTIKELNUMMER		
INVERTIN	1.4201.0010	1.4201.0100	Invertase E1103

INVERTIN ® ist ein Enzympräparat zum Weichhalten von Süßwaren. Es bewirkt eine allmähliche Umwandlung von Zucker (Saccharose, Rohr- oder Rübenzucker) in den sogenannten Invertzucker (Das ist ein Gemisch aus gleichen Teilen Fructose und Glucose bzw. Frucht- und Traubenzucker). Der gebildete Invertzucker verhindert die

Kristallisation der Saccharose. Zudem ist Fructose hygroskopisch, d.h. Fructose bindet Wasser und führt so zu dem gewünschten Frischeeffekt. Die Kombination mit feuchtigkeitsstabilisierenden Sorbitsirup ergibt eine optimale Wirkung.

## KARUTHIN E

ARTIKEL	500 g	6,45 kg	25 kg	ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNG	HALTBARKEIT
KARUTHIN E	1.4202.0050	1.4202.0645	1.4101.0250	Sorbitsirup, E420	36 Monate
ARTIKEL	2,5 kg	5 kg	ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNG		
KARUTHIN E INSTANT, Sorbit Pulver	1.4202.0250	1.4101.0500	Sorbit-Pulver, E420		

KARUTHIN E ist eine 70 %ige Sorbitlösung mit angenehm süßen Geschmack. KARUTHIN E hat etwa die Hälfte der Süßkraft von Saccharose. 1 kg KARUTHIN E entspricht somit in der Süße etwa 0,35 kg Saccharose. KARUTHIN E wird als Feuchtigkeitsstabilisator in Süßwaren eingesetzt. Neben den hervorragenden feuchtigkeitsstabilisierenden Eigenschaften von KARUTHIN E sind seine Koch- und

Backfestigkeit hervorzuheben, sowie seine Eigenschaft Trüffel-, Fondant- und Crememassen eine besonders zarte, geschmeidige und cremige Beschaffenheit zu verleihen. KARUTHIN E ist nicht geeignet für Diabetiker. Zum Herstellen von diätetischen Lebensmitteln mit dem Zuckeraustauschstoff Sorbit führen wir KARUTHIN E Instant, ein 100 % reines Sorbit-Pulver.

## ISOMALT

ARTIKEL	1000 g	5 kg	25 kg	ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNG	HALTBARKEIT
ISOMALT Palatinit ®	1.4102.0100	1.4102.0500	1.4102.2500	Süßungsmittel Isomalt (E953)	24 Monate

ISOMALT ist ideal zum Herstellen von Zuckerkunstwerken. Es benötigt keine weiteren Zusätze (kein Wasser, keine Glykose), sondern wird einfach nach und nach zum Schmelzen gebracht und muss nicht kochen. Je nach gewünschter Elastizität wird bis zu 4 % Äpfelsäure zugesetzt. Es hat die Eigenschaft wesentlich kälter verarbeitet zu werden als herkömmlicher Zucker. Besonders beim Formen von Zuckerfiguren hat es die Vorteile nicht auszukristallisieren, es stirbt nicht ab und verfärbt sich nicht gelb. Zusätzlich ist

ISOMALT nicht hygroskopisch und unter der Rotlichtlampe wieder aufwärmbar. ISOMALT lässt sich sehr leicht mit unseren Lebensmittelfarben einfärben. Aber auch bei vielen anderen Produkten ist ISOMALT besonders wertvoll, da er für Diabetiker geeignet ist und nur halb so viele Kalorien hat als anderer Zucker. Er wirkt wie ein Ballaststoff. ISOMALT wird ausschließlich aus Rübenzucker gewonnen und schmeckt deshalb mit seiner angenehmen, zarten Süße auch so natürlich.

## ÄPFELSÄURE

ARTIKEL	40 g	1000 g	ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNG	
Äpfelsäure kristallisiert	1.4103.0004	1.4103.0100	Säuerungsmittel Äpfelsäure (E296)	

## WEINSTEINSÄURE

ARTIKEL	100 g	ZUSATZSTOFFBEZEICHNUNG	
L(+) -Weinsäure	1.4104.0010	Säuerungsmittel Weinsäure (E334)	



## COLOURINGS

### FOOD COLOURINGS AND ADDITIVES

We carry a wide range of colourings for colouring sweets (such as marzipan, persipan, fondant, sugar art, baking wafers, jam, candied fruits, hard candies, wine gums, candy flossice cream, ...), fine baked goods and also for colouring of decorations and coatings containing cocoa butter. Our product range offers a wide variety of applications for a wide range of conventional and AZO-free food colourings. As a complement to the existing product range, when required we find necessary customized solutions for our clients' innovative products.

# CONVENTIONAL FOOD COLOURING, WITH AZO

With our conventional food colours, you can colour your products from delicate pastel tones to brilliant bright colours. These colours are extremely stable and can be easily mixed with each other. Due to the EC Regulation 1333-2008 since July 20, 2010, food which is containing one or more of the following dyes (E102, E104, E110, E122, E124, E129) must be declared with the additional advice: "may have an adverse effect on activity and attention in children". We use synthetic colours in our conventional food colours like: E104, E110 and E124, etc..

## COLOUR LEGEND



Die dargestellten Farben dienen nur Ihrer Orientierung. Der erzielbare Farbton in Ihrem Produkt kann je nach Produkt davon abweichen.  
Die Farben sind untereinander mischbar, so dass beliebige Farbtöne erreicht werden können.

## COLOUR POWDER, WATER SOLUBLE

COLOUR	50 g	500g	1000g
lemon yellow	1.9101.0050	1.9101.0500	1.9101.1000
yolk yellow	1.9102.0050	1.9102.0500	1.9102.1000
green	1.9103.0050	1.9103.0500	1.9103.1000
orange	1.9104.0050	1.9104.0500	1.9104.1000
strawberry red	1.9105.0050	1.9105.0500	1.9105.1000
cherry red	1.9106.0050	1.9106.0500	1.9106.1000
violet	1.9107.0050	1.9107.0500	1.9107.1000
blue	1.9108.0050	1.9108.0500	1.9108.1000
dark blue	1.9128.0050	1.9128.0500	1.9128.1000
golden brown	1.9109.0050	1.9109.0500	1.9109.1000
chocolate brown	1.9111.0050	1.9111.0500	1.9111.1000
black	1.9112.0050	1.9112.0500	1.9112.1000
pink	1.9113.0050	1.9113.0500	1.9113.1000
assorted	1.9199.0050		

Conventional powder colours are especially suitable for sugar work and the colouring of materials (sugar, marzipan, fondant) because of their concentration.

The powder coatings should be dissolved before use with hot or boiling water. The colours are sprayed with an airbrush in appropriate dilution. The colours are stable for baking. Conventional powder colours have a long shelf life when stored correctly.

## LIQUID FOOD COLOURING, HIGHLY CONCENTRATED

COLOUR	100 g	500g	1000g	5000g
	ITEM NUMBER			
lemon yellow	1.9201.0100	1.9201.0500	1.9201.1000	1.9201.5000
yolk yellow	1.9202.0100	1.9202.0500	1.9202.1000	1.9202.5000
green	1.9203.0100	1.9203.0500	1.9203.1000	1.9203.5000
orange	1.9204.0100	1.9204.0500	1.9204.1000	1.9204.5000
strawberry red	1.9205.0100	1.9205.0500	1.9205.1000	1.9205.5000
cherry red	1.9206.0100	1.9206.0500	1.9206.1000	1.9206.5000
violet	1.9207.0100	1.9207.0500	1.9207.1000	1.9207.5000
blue	1.9208.0100	1.9208.0500	1.9208.1000	1.9208.5000
dark blue	1.9228.0100	1.9228.0500	1.9228.1000	1.9228.5000
golden brown	1.9209.0100	1.9209.0500	1.9209.1000	1.9209.5000
chocolate brown	1.9211.0100	1.9211.0500	1.9211.1000	1.9211.5000
black	1.9212.0100	1.9212.0500	1.9212.1000	1.9212.5000
pink	1.9213.0100	1.9213.0500	1.9213.1000	1.9213.5000
assorted	1.9299.0100			

These colours can be dosed easily and are especially developed for use in masses (sugar, marzipan, fondant). The conventional liquid colours are stable for baking. The highly concentrated liquid colours

can be undiluted or diluted with water or alcohol and are sprayed on with an airbrush.

## GEL COLOUR, HIGHLY CONCENTRATED

COLOUR	30 g	ITEM NUMBER
lemon yellow		1.9301.0030
green		1.9303.0030
strawberry red		1.9305.0030
cherry red		1.9306.0030
blue		1.9308.0030
dark blue		1.9328.0030
black		1.9312.0030
assorted		1.9399.0030

GEL colours are particularly suitable for colouring creams for fillings and decorations.

## SCHMINCK-FIX, IN A SPRAY CAN, 300 ML AEROSOL

COLOUR	300 ml	ITEM NUMBER
orange		1.9404.0300
violet		1.9407.0300
golden brown		1.9409.0300
black		1.9412.0300

These spray cans (environmentally friendly due to their nitrogen propellant) provide an efficient cosmetic for larger and smaller series, as well as for individual pieces. We have largely converted our SCHMINCK-fix assortment to azo-free dyes. Since the change is not possible in some colours for technical reasons, they are prepared by conventional methods.

**PIGMENT COLOUR, FAT DISPERSIBLE**

COLOUR	20 g	200g	ITEM NUMBER
yellow	1.9601.0020	1.9601.0200	
green	1.9603.0020	1.9603.0200	
orange	1.9604.0020	1.9604.0200	
strawberry red	1.9605.0020	1.9605.0200	
blue	1.9608.0020	1.9608.0200	
assorted	1.9699.0020		

These ultra-fine powder colours that are incorporated in dry mass can be used to colour decorative masses (white chocolate) and produce colourful decorations and coatings containing cocoa butter. We recommend incorporating these conventional colour powders via a simple spatula or with a hand blender.

**DECO-FIX, FIBER-TIP PEN**

COLOUR	ITEM NUMBER	5 g
strawberry red	1.9905.0005	
chocolate brown	1.9911.0005	
black	1.9912.0005	
assorted	1.9999.0005	

SORTIMENT:  
1 assorted besteht aus  
- 1 x strawberry red,  
- 2 x chocolate brown,  
- 2 x black DECO-fix

These food-safe fiber pens with conventional dyes are a great help in daily work, e.g. when decorating marzipan, chocolate and sugar figures, writing signs, decorating cakes, etc. Thin and wide strokes can be made with the beveled tip. The assortment includes 1 red and 2 each of brown and black pens.

**COLOUR POWDER, WATER SOLUBLE, ULTRAPURE**

COLOUR	ITEM NUMBER	1000 g	DYE
yellow	1.1102.1000	yellow, E102, tartrazine (P87)	
orange	1.1110.1000	orange, E110, yelloworange S (P87)	
red (bluish)	1.1122.1000	red, E122, azorubin (P85)	
red	1.1124.1000	red, E124, cochineal red A (P80)	
red (brownish)	1.1129.1000	red, E129, allura AC (P85)	
blue	1.1131.1000	blue, E131, patent blue V (P85)	
blue (dark)	1.1132.1000	blue, E132, indigotin (P85)	
blue	1.1133.1000	blue, E133, brilliant blue FCF (P85)	
violet (dark)	1.1151.1000	violet/black, E151, brilliant black PN P(80)	
brown	1.1155.1000	brown, E155, brown HT (P73)	

For the colouring of food we carry a number of conventional, water-soluble dyes (purest.) which are particularly suitable for the industrial production of food because of their concentration. The dyes are available in their purest form, as well as in any mixtures according to customer requirements. The standard pack is 1 kg, special packaging is possible. Please request an offer.

# AZO-FREE FOOD COLOURINGS

With our AZO-free food colours you can colour your products from delicate pastel tones to brilliant bright colours. These colours are extremely stable and can be easily mixed with each other. The AZO free-colours must also be declared, however, an additional warning is not required. We use both natural and nature-identical and synthetic dyes for our AZO-free food colours.

## COLOUR LEGEND



Die dargestellten Farben dienen nur Ihrer Orientierung. Der erzielbare Farbton in Ihrem Produkt kann je nach Produkt davon abweichen.  
Die Farben sind untereinander mischbar, so dass beliebige Farbtöne erreicht werden können.

## AZO-FREE COLOUR POWDER, WATER SOLUBLE

COLOUR	50 g	250g	500g	1000g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER					
yellow	1.7102.0050	1.7102.0250	1.7102.0500	1.7102.1000	Beta-Carotine (E160a)	9 months
green	1.7103.0050	1.7103.0250	1.7103.0500	1.7103.1000	Copper containing complexes of chlorophyllins (E141)	11 months
orange	1.7104.0050	1.7104.0250	1.7104.0500	1.7104.1000	Beta-apo-8'-Carotenal (E160e)	11 months
red	1.7105.0050	1.7105.0250	1.7105.0500	1.7105.1000	Beta- Carotine, carmine (E160a, E120)	9 months
violet	1.7107.0050	1.7107.0250	1.7107.0500	1.7107.1000	Anthocyanins (E163) *	17 months
blue	1.7108.0050	1.7108.0250	1.7108.0500	1.7108.1000	Indigotin, Patent blue V (E132, E131)	48 months
dark blue	1.7128.0050	1.7128.0250	1.7128.0500	1.7128.1000	Indigotin, brilliant black PN( E132, E151)	48 months
brown	1.7111.0050	1.7111.0250	1.7111.0500	1.7111.1000	Ammonia sulfite caramel colour (E150d)	11 months
black	1.7112.0050	1.7112.0250	1.7112.0500	1.7112.1000	Carbon Black (Carbo Medicinalis) (E153) **	24 months
red (bluish)	1.7113.0050	1.7113.0250	1.7113.0500	1.7113.1000	Carmine (E120)	11 months
assorted	1.7199.0050					

HINWEISE: \*not heat stable, confectionery: ph value > 4,5 = violett / ph value < 4,5 = red

\*\* water & fat dispersible

AZO-free powder colours are especially suitable for sugar work and the colouring of materials (sugar, marzipan, fondant) because of their concentration. The AZO-free colour powders should be dissolved before use with hot or boiling water and processed immediately after reconstitution. The colours are sprayed on with an airbrush in appropriate dilution. The dry, AZO-free colour powders have a long shelf life with proper storage.

## AZO-FREE LIQUID FOOD COLOURING

COLOUR	100 g	250g	500g	1000g	5kg	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER						
yellow, light	1.7201.0100	1.7201.0250	1.7201.0500	1.7201.1000	1.7201.5000	Lutein (E161b)	
yellow	1.7202.0100	1.7202.0250	1.7202.0500	1.7202.1000	1.7202.5000	Beta- Carotine (E160a)	
green	1.7203.0100	1.7203.0250	1.7203.0500	1.7203.1000	1.7203.5000	Lutein, Patent blue V (E161b, E131)	5 months
orange	1.7204.0100	1.7204.0250	1.7204.0500	1.7204.1000	1.7204.5000	Beta- Carotine (E160a)	
red (bluish)	1.7206.0100	1.7206.0250	1.7206.0500	1.7206.1000	1.7206.5000	Carmine (E120)	8 months
blue	1.7208.0100	1.7208.0250	1.7208.0500	1.7208.1000	1.7208.5000	Indigotin, Patent blue V (E132, E131)	6 months
dark blue	1.7228.0100	1.7228.0250	1.7228.0500	1.7228.1000	1.7228.5000	Indigotin, brilliant black PN (E132, E151)	
light-brown	1.7209.0100	1.7209.0250	1.7209.0500	1.7209.1000	1.7209.5000	Caramelized sugar (without E-number)	8 months
assorted	1.7299.0100						

These colours can be dosed easily and are developed for the dyeing of surfaces and sweets masses (sugar, marzipan, fondant, etc.).

The AZO-free, liquid colours can be undiluted or diluted with water

or alcohol and are sprayed on with an airbrush. We recommend storing in the fridge and to use partial quantities quickly.

## SCHMINK-FIX, AZO-FREE FOOD COLOURING IN A SPRAY CAN, 300 ML AEROSOL

COLOUR	ITEM NUMBER	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
lemon yellow	1.7401.0300	Lutein (E161b)	
yolk yellow	1.7402.0300	Beta Carotine (E160a)	
green	1.7403.0300	Lutein (E161b), Patent blue V (E161b, E131)	
red	1.7406.0300	Carmine (E161b, E120)	18 months
blue	1.7408.0300	Indigotin, Patent blue V (E132, E131)	
brown	1.7411.0300	Ammonia sulfite (E150d)	

These spray cans (environmentally friendly due to their nitrogen propellant) provide an efficient cosmetic for larger and smaller series, as well as for individual pieces. We have largely converted

our cosmetic-fix assortment to AZO-free dyes. The colours red and green must be shaken well before use. The cans should not be shaken when spraying.

## AZO-FREE, LIQUID FOOD COLOURING, FAT SOLUBLE AND FAT DISPERSIBLE

COLOUR	90 g	225g	450g	900g	5000g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER						
yellow	1.7702.0090	1.7702.0225	1.7702.0450	1.7702.0900	1.7702.5000	Beta- Carotine (E160a)	5 months
green	1.7703.0090	1.7703.0225	1.7703.0450	1.7703.0900		Beta- Carotine, brilliantblue FCF (E160a, E133)	17 months
orange	1.7704.0090	1.7704.0225	1.7704.0450	1.7704.0900		Beta- Carotine (E160a)	
red	1.7705.0090	1.7705.0225	1.7705.0450	1.7705.0900	1.7705.5000	Paprika extract, carmine (E160c, E120)	5 months
red (bluish)	1.7707.0090	1.7707.0225	1.7707.0450	1.7707.0900		carmine (E120)	8 Monate

Dissolved in oils, liquid AZO-free food colours can be very easily colour white decorative decor masses, and produce coloured decorations and coatings containing cocoa butter. The colour must

be shaken well before use and in some cases can be easily incorporated with a hand blender. We recommend storing in the fridge and to use partial quantities quickly.

## AZO-FREE PIGMENT COLOUR, FAT DISPERSIBLE

COLOUR	20 g	200g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER			
blue	1.7608.0020	1.7608.0200	Indigotine (E132)	60 months

These ultra-fine powder colours that can be incorporated in dry mass, can be used to colour white decorative decor masses and produce colourful decorations and coatings containing cocoa but-

ter. We recommend incorporating these AZO-free colour powders (blue, E132 (Indigotine)) via a simple spatula or with a hand blender.

## COLOURING FOODS

COLOUR	180 g	500g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER			
black	1.3212.0180	1.3212.0500	sepia squid colour	24 months

Coloring foods find their application where colouring with dyes is not allowed. Depending on dosage or application, a typical taste or smell may be perceptible. It will be a pleasure to us to advise you in terms of application.

## SPECIAL COLOURS / AZO-FREE

### „WHITE-POWDER“, NOT WATER SOLUBLE, TITANIUM DIOXIDE

COLOUR	50 g	500g	1000g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER				
white	1.8100.0050	1.8100.0500	1.8100.1000	Titanium dioxide, (E171)	36 months

This white food colouring is used for the dry colouring of marzipan. Ideal for covering wedding cakes.

### „WHITE PASTE“, WATER DISPERSIBLE, TITANIUM DIOXIDE

COLOUR	750 g	1,5kg	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER			
white	1.8300.0750	1.8300.1500	Titanium dioxide, (E171)	36 months

This paste has a heat-resistant food colouring, specially developed for sugar work. It stays white, even under adverse conditions. The

paste is not suitable for the colouration of marzipan, but when heavily diluted can be brushed or sprayed on to marzipan

# EFFECT PIGMENTS

Our effect pigments are made with the best food colourants: titanium dioxide, iron oxide and coal plants, and are responsible for the colouring of confectionery materials (e.g. marzipan, fondant, sugar art, jam, sweets, wine gums, ice cream, ...), fine baked goods and also for the colouring of decorations and coatings containing cocoa butter. The colour effects are most visible on dark or heavily pre-coloured products. The masses of transparent products such as wine

gums or hard candies can also be coloured. The effect pigments are extremely heat-stable and light, but they should not be exposed during processing to heavy mechanical stress. The shiny and glistening colour effects are particularly visibly good when aligned with a parallel paint. When applying directly with a dry brush, one should then fix it with a protective coating with our GLANZ-fix fixing spray.

## EFFECT PIGMENTS, SHINY METALLIC

COLOUR	20g	500g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER			
glossy bronze	1.8140.0020	1.8140.0500	Iron oxide (E172)	
silver lustre light	1.8150.0020	1.8150.0500	Titanium dioxide (E171)	
silver lustre	1.8151.0020	1.8151.0500	Titanium dioxide (E171), Carbo Medicinalis (E153)	
Sparkling silver	1.8154.0020	1.8154.0500	Titanium dioxide (E171)	
golden lustre light	1.8155.0020	1.8155.0500	Titanium dioxide (E171), Iron oxide (E172)	36 months
golden lustre	1.8160.0020	1.8160.0500	Titanium dioxide (E171), Iron oxide (E172)	
sparkling gold	1.8161.0020	1.8161.0500	Titanium dioxide (E171), Iron oxide (E172), Carbo Medicinalis (E153)	
Gold glitzernd	1.8164.0020	1.8164.0500	Titanium dioxide (E171), Iron oxide (E172)	

Gold, Silver and Bronze: shiny and glistening colour effects that cannot be missed in daily work. The „sparkle“ colours have more

pigment with a stronger, more natural glitter effect.

## EFFECT PIGMENTS, SHINY METALLIC, LIQUID

COLOUR	350g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER		
glossy bronze	1.8240.0350	Iron oxide (E172)	
silver lustre light	1.8250.0350	Titanium dioxide (E171)	12 months
gold lustre light	1.8260.0350	Titanium dioxide (E171), Iron oxide (E172)	

## EFFECT PIGMENTS, SHINY METALLIC, SPRAY

COLOUR	300ml	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER		
glossy bronze	1.8440.0300	Iron oxide (E172)	
silver lustre light	1.8450.0300	Titanium dioxide (E171)	12 months
gold lustre light	1.8460.0300	Titanium dioxide (E171), Iron oxide (E172)	

## PUMP ATOMIZERS

COLOUR	ITEM NUMBER	FARBSTOFFBEZEICHNUNG (E-NO.)	BEST BEFORE
silver lustre light	1.8450.0300	Titanium dioxide (E171)	
gold lustre light	1.8460.0300	Titanium dioxide (E171) iron oxide (E172)	12 months

With our new pump atomizers, you set effective highlights in a wide variety of applications. Due to the super-easy handling of the spray head you get an even atomization of the effect pigments gold or silver. The effect pigments are sprayed dry on the spot to be pollina-

ted. Let yourself be surprised by effective results on pies, cupcakes, macarons and many more. Even in the gourmet kitchen, you can set great accents on your desserts.

## EFFECT PIGMENTS, GLOSSY COLOUR

COLOUR	20g		COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER	500g		
glossy dark red	1.8125.0020	1.8125.0500		
glossy ruby red	1.8126.0020	1.8126.0500	Iron oxide (E172)	36 months
glossy red brown	1.8129.0020	1.8129.0500		

Shimmer effect colours are interference pigments that bring out a fascinating, colourful shimmering effect at certain angles. The most remarkable effect is seen when applied sparingly on black (dark)

foundations. On white (light) foundations, however, the effect is much weaker.

## EFFECT PIGMENTS, GLOSSY COLOUR, LIQUID

COLOUR	ITEM NUMBER	350 g		BEST BEFORE
		COLOUR DESIGNATION (E-NO.)		
glossy dark red	1.8225.0350			
glossy ruby red	1.8226.0350	Iron oxide (E172)		12 months
glossy red brown	1.8229.0350			

## EFFECT PIGMENTS, GLOSSY COLOUR, SPRAY

COLOUR	ITEM NUMBER	300 ml		BEST BEFORE
		COLOUR DESIGNATION (E-NO.)		
glossy dark red	1.8425.0300			
glossy ruby red	1.8426.0300	Iron oxide (E172)		12 months
glossy red brown	1.8429.0300			

## EFFECT PIGMENTS, SHIMMERING COLOURS

COLOUR	20g	500g	ITEM NUMBER	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
gold shimmer			1.8101.0020	1.8101.0500	
green shimmer			1.8103.0020	1.8103.0500	
red shimmer			1.8105.0020	1.8105.0500	
blue shimmer			1.8108.0020	1.8108.0500	

Shimmer effect colours are interference pigments that bring out a fascinating, colourful shimmering effect at certain angles. The most remarkable effect is seen when applied sparingly on black (dark)

foundations. On white (light) foundations, however, the effect is much weaker.

## EFFECT PIGMENTS, SHIMMERING COLOURS, LIQUID

FARBTON	350g	ITEM NUMBER	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
gold shimmer		1.8201.0350		
green shimmer		1.8203.0350		
red shimmer		1.8205.0350	Titanium dioxide (E171)	12 months
blue shimmer		1.8208.0350		

## EFFECT PIGMENTS, SHIMMERING COLOURS, SPRAY

COLOUR	300ml	ITEM NUMBER	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
gold shimmer		1.8401.0300		
green shimmer		1.8403.0300		
red shimmer		1.8405.0300	Titanium dioxide (E171)	12 months
blue shimmer		1.8408.0300		



## 24-CARAT GOLD

Real 24-carat gold gives selected products an unparalleled touch of luxury. The user stamps out gold flakes in fine or coarse quality in handy dispenser bottles, and gold hearts and stars are available. Just place a pinch of gold glitter on freshly coated products or fix your decorations made of pure gold with our famous KABU fix or GLANZ-fix. You can even give your products small amounts of bright

highlights, even for spirits. Experience the incredible fascination that comes from using real 24-carat gold. Even our gold leaf book contains 24-carat gold leaf on transfer paper. With the chocolate gold dispenser, 22-carat chocolate gold rolls can be worked for decorating pralines.

## 24 CARAT-CASTOR GOLD IN PRACTICAL DISPENSERS

COLOUR	0,25 g	1 g	3 g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER				
gold flakes, fine	1.8193.0025	1.8193.0100	1.8193.0300	Gold E 175	24 months
gold flakes, coarse	1.8194.0025	1.8194.0100	1.8194.0300		

COLOUR	400 Stk/0,07 g	1650 Stk/0,32 g	5000 Stk/ 0,96 g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER				
gold star	1.8195.0007	1.8195.0032	1.8195.0096	Gold E 175	24 months

COLOUR	500 Stk/ 0,10 g	2050 Stk/ 0,40 g	6200 Stk/ 1,20 g	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER				
gold heart	1.8196.0010	1.8196.0040	1.8196.0120	Gold E 175	24 months

## 24 CARAT GOLD (E175) IN A CLASSIC GOLD LEAF BOOK OR AS A CHOCOLATES GOLD ROLL IN A DISPENSER

COLOUR	ITEM NUMBER	SIZE	COLOUR DESIGNATION (E-NO.)	BEST BEFORE
gold- leaf refill 22 Carat	1.8196.0010	25 transfer sheets 8 x 8 cm		
gold- leaf book 24 carat	1.8191.3021	3 mm x 21 meter (=ca. 7000 pieces)	Gold E 175	24 months
suitable: gold- leaf dispenser	5.1190.0000	gold plate for decorating chocolates, cakes, and more (empty), donates 3x3 mm gold leaf pieces		

# ADDITIVES

## KABU-FIX, COCOA BUTTER SPRAY CAN

ARTICLE	ITEM NUMBER	ADDITIVE DESIGNATION	BEST BEFORE
KABU-fix	1.5400.0400	cocoa butter	36 months

KABU-fix brown contains cocoa powder. Thus one can cover and churn brown marzipan figures in a single operation without having

to declare a colour. Please observe the 24 hours of drying time up to sale or consumption.

## KABU-FIX, BROWN, BROWN COCOA BUTTER FROM THE AIRBRUSH

ARTICLE	ITEM NUMBER	ADDITIVE DESIGNATION	BEST BEFORE
KABU-fix, braun	1.5411.0400	cocoa butter, cocoa powder	36 months

KABU-fix brown contains cocoa powder. Thus one can cover and churn brown marzipan figures in a single operation without having

to declare a colour. Please observe the 24 hours of drying time up to sale or consumption.

## GLANZ-FIX FOOD GLOSS FROM THE AIRBRUSH

ARTICLE	ITEM NUMBER	ADDITIVE DESIGNATION	BEST BEFORE
GLANZ-fix	1.6400.0300	Schellac (E 904)	36 months

GLANZ-fix (environmentally friendly because of LPG nitrogen) allows for quick and easy work. It best protects against marzipan dehydration and sugar art from moisture. It further adds to the shine of chocolate decorations and coatings. Our food laquer is completely

odorless and tasteless when thoroughly dried. GLANZ-fix contains the versatile glazing agent, shellac.

## FOOD LAQUER, LIQUID

ARTIKEL	1000 ml	5 Liter	ADDITIVE DESIGNATION	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER			
Food laquer, liquid	1.6200.1000	1.6200.5000	Schellac (E 904)	60 months

Our liquid food laquer, like GLANZ-fix, contains the versatile glazing agent, shellac. The products can be protected by immersion, brus-

hing or by spraying with spray guns (from 1 mm nozzle) or pollinator pumps.

## DECOR-FIX, WHITE

ARTIKEL	ITEM NUMBER	ADDITIVE DESIGNATION	BEST BEFORE
Dekor-fix, white	1.4801.0500	Sugar-based decorative mass	12 months

This white decor mass is ideal for covering holiday and wedding cakes as well as for decorations of all kinds. The mass is kneaded smooth out of wheat starch and rolled smooth. It can be processed easily. The surface of DECOR-fix can be polished with the palm. One can colour the mass with fine pastel shades when one adds a few

drops of our liquid food colouring before kneading, or when delicate colours are applied evenly with the airbrush. DECOR-fix can also be rolled out very thin and can thus serve as a foundation for cocoa painting.



## INVERTIN ®, MERCK

ARTIKEL	100 ml	1000 ml	ADDITIVE DESIGNATION
	ITEM NUMBER	ITEM NUMBER	
INVERTIN	1.4201.0010	1.4201.0100	Invertase E1103

INVERTIN is an enzyme preparation for keep soft candy. It causes a gradual conversion of sugar (sucrose, cane or beet sugar) into so-called invert sugar (this is a mixture of equal parts of fructose and glucose or fruit and dextrose sugars). The formed invert sugar

prevents the crystallization of sucrose. In addition, fructose is hygroscopic, i.e. fructose binds water, leading to the desired refreshing effect. The combination with the moisture stabilizer KARIION ® (Merck) produces an optimal effect.

## KARUTHIN E

ARTIKEL	500 g	6,45 kg	25 kg	ADDITIVE DESIGNATION	BEST BEFORE
	ITEM NUMBER	ITEM NUMBER	ITEM NUMBER		
KARUTHIN E	1.4202.0050	1.4202.0645	1.4101.0250	sorbitol, E420	36 months
ARTIKEL	2,5 kg	5 kg	ITEM NUMBER	ADDITIVE DESIGNATION	
KARUTHIN E powder	1.4202.0250	1.4101.0500		sorbitol powder, E420	

KARUTHIN E is a 70% sorbitol solution with a pleasant sweet taste. KARUTHIN E has about half the sweetness of sucrose. 1 kg KARUTHIN E corresponds to the sweetness of about 0.35 kg of sucrose. KARUTHIN E is used as a moisture stabilizer in confectionery. Besides the excellent moisture-stabilizing properties of KARUTHIN E, its cooking and baking strength are emphasized, as well as its

ability to lend truffle, fondant and cream masses a particularly delicate, smooth, and creamy texture. KARUTHIN E is not suitable for diabetics. For the production of dietetic foods with the sugar substitute sorbitol, we carry KARUTHIN E INSTANT, a 100% pure sorbitol powder.

## ISOMALT

ARTIKEL	1000 g	5 kg	25 kg	ADDITIVE DESIGNATION	BEST BEFORE
ISOMALT Palatinit ®	1.4102.0100	1.4102.0500	1.4102.2500	Süßungsmittel Isomalt (E953)	24 months

ISOMALT is ideal for making sugar art. It requires no further additives (no water, no glucose), but is simply brought gradually to melt and must not be cooked. Depending on the desired elasticity, up to 4% malic acid is added. It has the property of being able to be worked with at much colder temperatures than regular sugar. Especially in the forming of sugar figures, it has the advantage of not crystallizing, it does not stall and does not change colour to yellow. In ad-

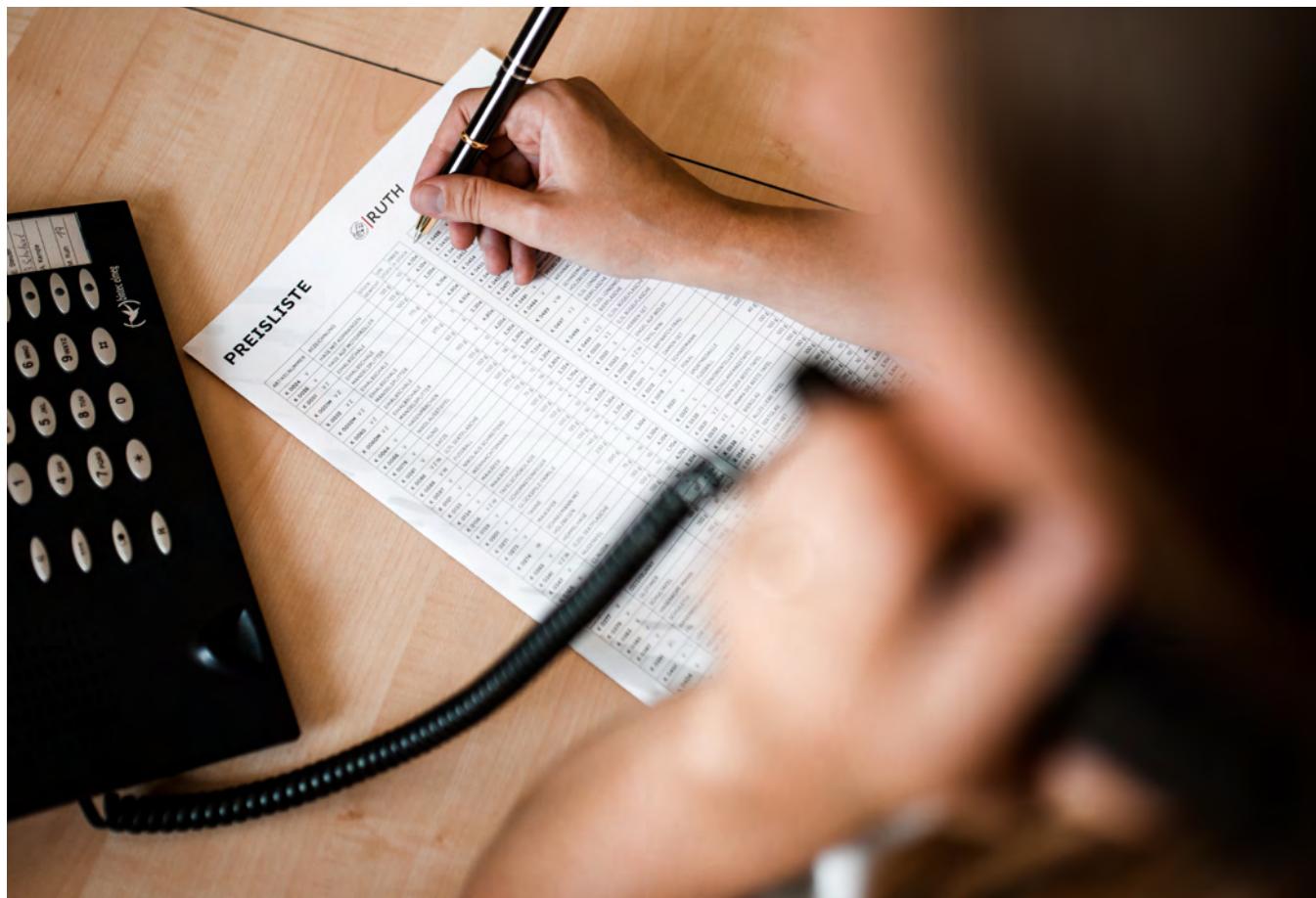
dition, ISOMALT is not hygroscopic and under the re-heatable under red light. ISOMALT is very easy to colour with our food colourings. ISOMALT is also particularly valuable in many other products because it is suitable for diabetics and has only half as many calories as other sugars. It acts like a fiber. ISOMALT is exclusively derived from beet sugar and also tastes natural because of its pleasant, delicate sweetness.

## MALIC ACID

ARTIKEL	40 g	1000 g	ADDITIVE DESIGNATION
malic acid, crystallized	1.4103.0004	1.4103.0100	acids malic acid (E296)

## TARTARIC ACID

ARTIKEL	100 g	ADDITIVE DESIGNATION
L(+)- tartaric acid	1.4104.0010	acids tartaric acid (E334)



## IMPRESSUM IMPRINT

RUTH GMBH & CO. KG  
Metternichstraße 7  
D-44867 Bochum

Geschäftszeiten  
Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr

**Telefon** +49 (0) 23 27/32 04 14  
+49 (0) 23 27/32 27 46  
**Telefax** +49 (0) 23 27/3 39 39  
**E-Mail** info@ruth-online.de

[www.ruth-online.de](http://www.ruth-online.de)

© 09/2018 Ruth GmbH & Co. KG  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten  
Nachdruck - auch nur Auszugsweise - verboten.  
Gestaltung: Kristina Nagel  
Druck: Printart Bochum

**WIR LIEFERN WELTWEIT!**  
WE DELIVER WORLDWIDE!