

**COULEURS
EXBERRY®**

fabriquées à partir
de fruits, de légumes
et de plantes

**EX
BER
RY®**

**UN ARC-EN-CIEL
DE COULEURS
VÉGÉTALES VIVES
POUR ALIMENTS
ET BOISSONS**

Sommaire

- 04 Découvrez l’arc-en-ciel EXBERRY®
- 06 **Confiseries**
- 12 **Boissons**
- 18 **Boulangerie - Pâtisserie**
- 24 **Produits laitiers**
- 31 Découvrez les bienfaits des produits EXBERRY®



Des couleurs **100 % naturelles** à base de plantes

GNT transforme les fruits, les légumes et les plantes aux couleurs intenses en solutions de coloration aux bienfaits surprenants. Le portefeuille EXBERRY® comprend la plus vaste gamme de denrées alimentaires colorantes du marché, ainsi que d’autres solutions colorantes naturelles à base de plantes. Les denrées alimentaires colorantes EXBERRY® sont des concentrés comestibles fabriqués à partir de fruits, de légumes et de plantes en utilisant uniquement des méthodes physiques traditionnelles telles que le broyage et la cuisson. Nous proposons également des couleurs naturelles EXBERRY® issues de l’extraction sélective des pigments des fruits, des légumes et des plantes.



Halal



Végan



Sans OGM



Casher

Des **teintes spectaculaires** aux performances particulièrement intéressantes

Les couleurs EXBERRY® sont disponibles dans toutes les nuances éclatantes du spectre de l’arc-en-ciel. Apprécies dans le monde entier pour leur simplicité d’utilisation, leurs couleurs éclatantes et leurs performances, nos produits sont issus d’une chaîne d’approvisionnement verticalement intégrée.

Des solutions de coloration pour chaque catégorie

EXBERRY® donne d’excellents résultats pour presque toutes les utilisations. Nos couleurs sont largement utilisées dans des produits tels que :

- Boissons non alcoolisées
- Boissons alcoolisées
- Confiseries
- Produits laitiers
- Céréales et en-cas
- Boulangerie - Pâtisserie
- Substituts végétaux
- Sauces, dips et condiments
- Compléments alimentaires

Des **produits parfaits** pour différents projets

Nous pouvons fournir les colorants alimentaires EXBERRY® dans une large gamme de formats pour répondre aux différentes exigences des projets :

- **Liquides** : Les liquides EXBERRY® constituent généralement la solution idéale pour les boissons, les confiseries, la boulangerie/pâtisserie et les produits salés
- **Poudres** : Les poudres EXBERRY® sont séchées par atomisation à partir de matières premières liquides et peuvent être utilisées dans des applications sèches et en poudre telles que les mélanges pour boulangerie et les assaisonnements
- **Poudres MN** : Les poudres micronisées EXBERRY® ont une taille de particule réduite qui permet d’obtenir un effet de couleur homogène dans des applications telles que le chocolat, les mélanges pour assaisonnement et les comprimés
- **OD** : Les couleurs EXBERRY® dispersibles dans l’huile sont conçues pour être utilisées dans des applications à base de matières grasses telles que les enrobages gras et les marinades
- **HP** : La gamme EXBERRY® HP permet d’obtenir une couleur homogène dans les applications de confiserie dragéifiée
- **OS** : Concentré de couleur à base d’huile pour des

applications à faible teneur en eau, y compris les enrobages gras pour les en-cas, le chocolat et les sauces telles que la mayonnaise

- **Organics** : Disponible sous forme de liquide ou de poudre, la gamme EXBERRY® Organics est certifiée biologique conformément aux réglementations de l’UE et des États-Unis

Créer une expérience de coloration positive grâce à un étiquetage simple et clair

Les couleurs EXBERRY® répondent aux exigences des consommateurs d’aujourd’hui en matière d’étiquetage simple et clair. Nos matières premières sont toutes sans OGM et nos produits conviennent aux régimes végétariens, halal et casher.

En raison de leur mode de fabrication, les denrées alimentaires colorantes EXBERRY® sont considérées comme des ingrédients alimentaires plutôt que comme des additifs dans de nombreuses régions du monde et ne requièrent pas de numéro E. Nous pouvons vous éclairer sur les questions réglementaires concernant votre région, y compris sur les exigences en matière de classification et d’étiquetage.



Découvrez l'arc-en-ciel EXBERRY®

Une gamme complète de teintes grâce aux denrées alimentaires colorantes EXBERRY® fabriquées à partir de plus de 30 fruits, légumes et plantes. Chaque matière première a ses propres caractéristiques techniques et l'option la plus appropriée dépend des exigences en matière de fabrication et de stabilité.

Qu'il s'agisse de développer un nouveau produit ou de modifier la formulation d'une recette, nous sommes là pour vous aider. Nous pouvons vous conseiller sur la sélection et la formulation des produits afin de vous permettre d'obtenir des résultats optimaux pour votre projet.



TEINTES
ROUGES
EXBERRY®



TEINTES
BRUNES
EXBERRY®



TEINTES
ORANGÉES
EXBERRY®



TEINTES
JAUNES
EXBERRY®



TEINTES
VERTES
EXBERRY®



TEINTES
BLEUES
EXBERRY®



TEINTES
VIOLETTES
EXBERRY®



TEINTES
ROSES
EXBERRY®

Les denrées alimentaires colorantes rouges EXBERRY® sont créées à partir de matières premières telles que le radis, la patate douce rouge, la carotte pourpre, le cassis et l'hibiscus. Elles ne sont pas sensibles à la chaleur mais peuvent changer de teinte en fonction de la valeur du pH. Les concentrés produits à partir des légumes présentent une meilleure stabilité que les concentrés produits à partir des fruits. Dans de nombreux cas, un mélange de concentrés est la meilleure option pour obtenir une nuance et une performance optimales.

Les denrées alimentaires colorantes EXBERRY® permettent d'obtenir des teintes brunes en utilisant de la carotte violette, du carthame et de la spiruline. Le pH du produit de base est un élément important à prendre en considération, les pH acides donnant une teinte brune rougeâtre et les pH plus élevés une teinte brune plus foncée.

Les denrées alimentaires colorantes EXBERRY® permettent d'obtenir des teintes orangées grâce à des concentrés fabriqués à partir de matières premières telles que le paprika et la carotte. Il peut arriver que les produits EXBERRY® orangés virent sur des teintes plus jaunes en présence d'une teneur élevée en matière grasse, d'une exposition prolongée à la chaleur ou d'un fort cisaillement. Dans ce cas, il est possible d'obtenir d'autres nuances d'orange en mélangeant des jaunes et des rouges.

Les denrées alimentaires colorantes jaunes EXBERRY® peuvent être fabriquées à partir de matières premières telles que le carthame, ou le curcuma. Le carthame offre une bonne stabilité à la chaleur et à la lumière. En Chine, il peut être étiqueté comme « carthame » dans les produits de la médecine traditionnelle chinoise, mais doit être étiqueté comme « Carthamus yellow » dans les aliments et boissons en général. Le curcuma crée des teintes vives qui augmentent en intensité lorsqu'il est exposé à la matière grasse et à des températures élevées, mais il est sensible à la lumière. Le choix de l'emballage est donc particulièrement important.

Il est possible d'obtenir des teintes éclatantes allant du turquoise au citron vert dans une large gamme d'applications en mélangeant des concentrés de spiruline bleue avec des matières premières jaunes telles que le carthame ou le curcuma. Le carthame offre une bonne stabilité à la chaleur et à la lumière. Les concentrés à base de curcuma peuvent également donner d'excellents résultats, mais il est important de tenir compte de l'emballage en raison de la sensibilité du curcuma à la lumière.

La spiruline est utilisée pour fournir un spectre de bleus naturellement vif dans les applications alimentaires et les boissons. Pour obtenir les meilleurs résultats avec les concentrés bleus, il est important de réduire autant que possible l'exposition à la chaleur ou d'augmenter légèrement le dosage d'EXBERRY®. Il est recommandé d'ajouter la couleur à la base après refroidissement lorsque cela est possible. Les couleurs à base de spiruline sont également sensibles à l'acide. Pour améliorer les performances, il faut s'assurer que tout acide utilisé dans la formulation est bien mélangé avant d'ajouter le produit à base de spiruline.

Nos denrées alimentaires colorantes EXBERRY® violettes utilisent des matières premières telles que les carottes, les myrtilles et l'hibiscus, qui offrent une bonne stabilité à la chaleur et à la lumière, mais qui peuvent être affectées par le pH. Il est également possible d'obtenir des teintes violettes et lavandes en mélangeant la spiruline avec des matières premières rouges et roses.

Les denrées alimentaires colorantes EXBERRY® à base de patate douce, de carotte et de radis peuvent constituer une excellente source de teintes roses dans les applications à faible pH et sont relativement stables à la chaleur et à la lumière. La betterave rouge, quant à elle, n'est pas sensible au pH, mais il convient de tenir compte de l'exposition à la chaleur. Certains projets peuvent bénéficier d'un mélange de différentes couleurs EXBERRY®.



Denrées alimentaires colorantes
EXBERRY® pour les

CONFISERIES

Pour les bonbons et les confiseries, la couleur est tout aussi importante que le goût. Des arcs-en-ciel de bonbons gélifiés, de guimauves, de gommes à mâcher et de chocolats renforcent le plaisir apporté par ces douceurs. EXBERRY® offre des couleurs éclatantes que les clients peuvent apprécier et auxquelles ils peuvent faire confiance.



CHAÎNE
D'APPROVISIONNEMENT
INTÉGRÉE
VERTICALEMENT



Références liquides EXBERRY®

Confiseries

		EXBERRY® Shade Brilliant Pink	EXBERRY® Shade Vivid Red	EXBERRY® Shade Veggie Red	EXBERRY® Shade Rubescent Red	EXBERRY® Shade Bright Yellow	EXBERRY® Shade Yellow – Cloudy	EXBERRY® Shade Lemon Yellow	EXBERRY® Shade Sunstone Orange	EXBERRY® Shade Orange	EXBERRY® Shade Blue – HP	EXBERRY® Shade Lime Green	EXBERRY® Shade Green	EXBERRY® Shade Purple Plum	EXBERRY® Shade Amber	EXBERRY® Shade Brown – HP
Dosage recommandé (% w/w)	Matières premières	Patate douce, carotte	Carotte, cassis	Radis, carotte	Patate douce, carotte	Curcuma	Carotte, potiron	Carthame	Patate douce, carthame	Carotte, potiron	Spiruline	Curcuma, spiruline	Spiruline, carthame	Carotte, myrtille	Pomme, hibiscus	Carotte, carthame, spiruline
	Stabilité à la chaleur	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne³	Bonne³	Bonne³	Excellente	Excellente	Bonne³
	Stabilité à la lumière	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne	Excellente⁴	Bonne	Bonne	Excellente⁴	Excellente	Bonne	Bonne	Excellente	Excellente	Bonne
	Guimauves et confiserie foisonnée	0,50	-	0,75	0,75	2,00	-	1,00	1,00	-	2,00	3,00	3,00	0,65	3,00	-
	Bonbons gélifiés	0,06	0,10	0,10	0,10	0,10	0,25	0,05	0,10	0,30	0,50	0,50	0,25	0,10	-	0,40
	Dragées dures¹	0,85	4,00	4,00	4,00⁵	3,00	-	2,00	6,00	-	7,00	5,00	10,00	1,70	-	10,00
	Sucres cuits	0,05	0,08	0,08	0,08	0,13	0,25	0,06	0,10	0,20	-	-	-	0,08	0,50	-
	Dragées tendres²	1,00	2,00	2,00	2,00	3,00	5,00	1,50	3,00	3,00	6,00	7,00	7,00	2,00	-	8,00

¹ Dosage dans le sirop d'enrobage, 10 couches colorées ² Dosage dans le sirop d'enrobage, 4 couches colorées ³ Sensible à la chaleur, performance basée sur les conditions de fabrication

⁴ Stabilité améliorée par l'acide ascorbique ⁵ Veuillez utiliser notre version HP

Références en poudre EXBERRY®

Confiseries

		EXBERRY® Shade Brilliant Pink – Powder	EXBERRY® Shade Vivid Red – Powder	EXBERRY® Shade Veggie Red – Powder	EXBERRY® Shade Rubescent Red – Powder	EXBERRY® Shade Bright Yellow – Powder	EXBERRY® Shade Lemon Yellow – Powder		EXBERRY® Shade Blue – Powder	EXBERRY® Shade Bright Green – Powder	EXBERRY® Shade Green – Powder	EXBERRY® Shade Purple Plum – Powder	EXBERRY® Shade Sweet Brown – Powder
	Matières premières	Patate douce, carotte	Carotte, cassis	Radis, carotte	Patate douce, carotte	Curcuma	Carthame, citron		Spiruline	Curcuma, spiruline	Spiruline, carthame	Carotte, myrtille	Carotte caramélisée, pomme
	Stabilité à la chaleur	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente		Bonne ⁴	Bonne ⁴	Bonne ⁴	Excellente	Excellente
	Stabilité à la lumière	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne	Bonne		Excellente	Bonne	Bonne	Excellente	Excellente
Dosage recommandé (% w/w)	Guimauves et confiserie foisonnée	0,50	-	0,75	0,94	0,67	1,00		2,70	4,50	2,20	0,65	1,20
	Chocolat	0,60 ¹	-	0,60 ¹	0,60 ¹	0,80 ¹	0,80 ¹		0,25 ¹	0,15 ¹	0,15 ¹	0,40 ¹	0,80 ¹
	Bonbons gélifiés	0,06	0,10	0,10	0,13	0,03	0,05		0,70	0,70	0,20	0,10	0,30
	Dragées dures ²	0,85	4,00	4,00	4,00	1,00	2,00		9,30	7,40	7,20	1,70	-
	Sucres cuits	0,05	0,08	0,08	0,10	0,04	0,06		-	-	-	0,08	0,60
	Comprimés	0,50 ¹	-	0,70 ¹	1,00 ¹	0,80 ¹	0,80 ¹		1,50 ¹	1,00 ¹	1,00 ¹	0,50 ¹	0,80 ¹
	Dragées tendres ³	1,00	2,00	2,00	2,50	1,00	1,50		8,00	10,40	5,00	2,00	10,00

¹ Veuillez utiliser nos poudres MN micronisées ² Dosage dans le sirop d'enrobage, 10 couches colorées

³ Dosage dans le sirop d'enrobage, 4 couches colorées ⁴ Sensible à la chaleur, performance basée sur les conditions de fabrication



UN FORT ATTRAIT VISUEL



Denrées alimentaires colorantes EXBERRY® pour les

BOISSONS

Le choix des boissons est de plus en plus influencé par la couleur de la boisson elle-même, les acheteurs sélectionnant les produits davantage en fonction de l'apparence que du type d'arôme. Rendez vos boissons naturellement attrayantes en utilisant des couleurs fabriquées entièrement à partir de fruits, de légumes et de plantes comestibles. Notre gamme de concentrés EXBERRY® pour boissons offre toutes les nuances dont vous avez besoin, que vous prépariez un sirop à diluer ou une boisson isotonique pour sportifs.



Références liquides EXBERRY®

Boissons

		EXBERRY® Shade Brilliant Pink	EXBERRY® Shade Vivid Red	EXBERRY® Shade Strawberry Red	EXBERRY® Shade Rubescent Red	EXBERRY® Shade Lemon Yellow	EXBERRY® Shade Yellow – Cloudy ³	EXBERRY® Shade Sunstone Orange	EXBERRY® Shade Blue – HP	EXBERRY® Shade Lime Green	EXBERRY® Shade Green	EXBERRY® Shade Purple Plum	EXBERRY® Shade Golden Brown
	Matières premières	Patate douce, carotte	Carotte, cassis	Carotte, carthame	Patate douce, carotte	Carthame	Carotte, potiron	Patate douce, carthame	Spiruline	Curcuma, spiruline	Spiruline, carthame	Carotte, myrtille	Sirop de sucre caramélisé, pomme
	Stabilité à la chaleur	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne ¹	Bonne ¹	Bonne ¹	Excellente	Excellente
	Stabilité à la lumière	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne	Excellente ²	Excellente	Bonne	Bonne	Bonne	Excellente	Excellente
Dosage recommandé (% w/w)	Boissons aux plantes	0,06	0,06	0,09	0,09	0,04	0,15	0,09	-	-	-	0,06	0,20
	Boissons énergisantes	0,04	0,04	0,06	0,06	0,04	0,15	0,06	-	-	-	0,04	0,20
	Boissons à teneur élevée en jus (25-99 %)	0,04	0,04	0,06	0,06	0,04	0,15	0,06	-	-	-	0,04	0,20
	Boissons à faible teneur en jus (1-24 %)	0,04	0,04	0,06	0,06	0,04	0,15	0,06	-	-	-	0,04	0,20
	Smoothies	0,20	0,20	0,25	0,50	0,45	0,60	0,50	1,50	0,85	0,75	0,20	0,80
	Boissons gazeuses pH 2,9-3,4	0,04	0,04	0,06	0,06	0,04	0,15	0,06	-	-	-	0,04	0,20
	Boissons isotoniques pH 3,5-3,8	0,06	0,06	0,09	0,09	0,04	0,15	0,09	-	-	-	0,06	0,20
	Sirops	0,04	0,04	0,06	0,06	0,04	0,15	0,06	-	-	-	0,04	0,20
	Boissons au thé	0,06	0,06	0,09	0,09	0,04	0,15	0,09	-	-	-	0,06	0,20
Boissons vitaminées	0,06	0,06	0,09	0,09	0,04	0,15	0,09	-	-	-	0,06	0,20	

¹ Sensible à la chaleur, la performance dépend des conditions de fabrication
² Stabilité améliorée par l'acide ascorbique ³ Utilisation d'hydrocolloïdes conseillée

Références en poudre EXBERRY®

Boissons

		EXBERRY® Shade Brilliant Pink – Powder	EXBERRY® Shade Vivid Red – Powder	EXBERRY® Shade Rubescent Red – Powder	EXBERRY® Shade Bright Yellow – Powder	EXBERRY® Shade Lemon Yellow – Powder	EXBERRY® Shade Blue – Powder	EXBERRY® Shade Bright Green – Powder	EXBERRY® Shade Green – Powder	EXBERRY® Shade Purple Plum – Powder
Dosage recommandé (% w/w)	Matières premières	Patate douce, carotte	Carotte, cassis	Patate douce, carotte	Curcuma	Carthame, citron	Spiruline	Curcuma, spiruline	Carthame, spiruline	Carotte, myrtille
	Stabilité à la chaleur	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne ¹	Bonne ¹	Bonne ¹	Excellente
	Stabilité à la lumière	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Excellente
	Boissons aux plantes	0,06	0,06	0,11	-	0,04	-	-	-	0,06
	Boissons énergisantes	0,04	0,04	0,08	-	0,04	-	-	-	0,04
	Boissons à teneur élevée en jus (25-99 %)	0,04	0,04	0,08	-	0,04	-	-	-	0,04
	Boissons à faible teneur en jus (1-24 %)	0,04	0,04	0,08	-	0,04	-	-	-	0,04
	Boissons en poudre (instantanées) ²	0,04	0,04	0,08	0,03	0,04	0,25	0,20	0,40	0,04
	Smoothies	0,20	0,20	0,65	0,20	0,45	2,00	0,65	1,50	0,20
	Boissons gazeuses pH 2,9-3,4	0,04	0,04	0,08	-	0,04	-	-	-	0,04
	Boissons pour le sport pH 3,5-3,8	0,06	0,06	0,11	-	0,04	-	-	-	0,06
	Sirops	0,04	0,04	0,08	-	0,04	-	-	-	0,04
	Boissons au thé	0,06	0,06	0,11	-	0,04	-	-	-	0,06
	Boissons vitaminées	0,06	0,06	0,11	-	0,04	-	-	-	0,06

¹ Sensible à la chaleur, la performance dépend des conditions de fabrication

² Calcul du dosage sur la base de la recette prête-à-boire



DES ÉTIQUETTES
AUX INFORMATIONS
CLAIRES ET SIMPLES



Denrées alimentaires colorantes EXBERRY® pour les

PRODUITS DE BOULANGERIE

Qu'il s'agisse d'un cupcake gourmand ou d'un savoureux biscuit au cheddar, l'aspect visuel des produits de boulangerie doit répondre aux attentes des consommateurs. EXBERRY® offre une gamme illimitée de solutions de coloration pour une large gamme d'applications de boulangerie.

EXBERRY® offre également des couleurs vives à tous les types de décors : des enrobages et fourrages à base de matières grasses aux sucres et glaçages décoratifs. Fabriqués entièrement à partir de fruits et de légumes, les concentrés EXBERRY® sont des ingrédients auxquels les consommateurs font confiance. Ils apportent également ce facteur visuel amusant si important.



Références liquides EXBERRY®

Produits de boulangerie

		EXBERRY® Shade Fiesta Pink	EXBERRY® Shade Brilliant Pink	EXBERRY® Shade Veggie Red	EXBERRY® Shade Bright Yellow	EXBERRY® Shade Yellow – Cloudy	EXBERRY® Shade Lemon Yellow	EXBERRY® Shade Sunstone Orange	EXBERRY® Shade Brilliant Orange	EXBERRY® Shade Blue – HP	EXBERRY® Shade Lime Green	EXBERRY® Shade Green	EXBERRY® Shade Purple Plum	EXBERRY® Shade Brown
Matières premières		Betterave, carotte	Patate douce, carotte	Radis, carotte	Curcuma	Carotte, potiron	Carthame	Patate douce, carthame	Poivron, carotte	Spiruline	Curcuma, spiruline	Spiruline, carthame	Carotte, myrtille	Carotte caramélisée, carotte
Stabilité à la chaleur		Bonne ¹	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne ¹	Bonne ¹	Bonne ¹	Excellente	Excellente
Stabilité à la lumière		Bonne	Excellente	Excellente	Bonne	Excellente	Bonne	Bonne	Excellente	Bonne	Bonne	Bonne	Excellente	Excellente
Dosage recommandé (% w/w)	Macarons / meringues	1,30	0,65	0,50	1,00	-	0,50	1,00	-	2,00	4,50	3,00	0,65	0,50
	Pain et brioches	5,00	0,65	0,65	0,60	1,00	0,30	-	0,80	-	3,00	1,50	1,00	1,00
	Gâteaux	4,00	0,50	0,50	0,50	0,30	0,06	-	0,30	-	3,00	1,50	0,40	0,50
	Cookies	3,00	0,20	0,15	0,30	1,00	0,20	-	0,40	-	1,00	0,50	0,25	0,50
	Crackers	1,50	0,17	0,50	0,70	1,00	0,60	-	1,00	-	2,00	1,50	0,50	1,50
	Fourrage gras	1,00	0,30	0,35	0,10	0,25	0,05	-	0,30	1,00	0,60	0,40	0,45	0,25
	Fondant et glaçage	0,80	0,50	0,55	1,10	1,00	0,30	0,50	1,10	2,00	2,00	1,00	0,50	1,50
	Pâtisserie	5,00	0,50	0,50	1,20	1,00	0,50	-	0,70	-	3,00	1,50	0,50	1,50

¹ Sensible à la chaleur, la performance dépend des conditions de fabrication

Références en poudre EXBERRY®

Produits de boulangerie

		EXBERRY® Shade Fiesta Pink – Powder	EXBERRY® Shade Brilliant Pink – Powder	EXBERRY® Shade Veggie Red – Powder	EXBERRY® Shade Bright Yellow – Powder	EXBERRY® Shade Lemon Yellow – Powder	EXBERRY® Shade Blue – Powder					EXBERRY® Shade Bright Green – Powder	EXBERRY® Shade Green – Powder	EXBERRY® Shade Purple Plum – Powder	EXBERRY® Shade Sweet Brown – Powder
		Betterave, carotte	Patate douce, carotte	Radis, carotte	Curcuma	Carthame, citron	Spiruline					Curcuma, spiruline	Spiruline, carthame	Carotte, myrtille	Carotte caramélisée, pomme
		Bonne¹	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne¹					Bonne¹	Bonne¹	Excellente	Excellente
		Bonne	Excellente	Excellente	Bonne	Bonne	Bonne					Bonne	Bonne	Excellente	Excellente
Dosage recommandé (% w/w)	Macarons / meringues	1,50	0,65	0,50	0,30	0,50	3,00					2,00	4,50	0,65	0,40
	Pain et brioches	5,00	0,65	0,65	0,20	0,30	-					2,00	3,00	1,00	1,00
	Gâteau	4,00	0,50	0,50	0,15	0,06	-					2,00	3,00	0,40	0,60
	Cookies	3,00	0,20	0,15	0,10	0,20	-					0,65	1,00	0,25	0,40
	Crackers	1,50	0,17	0,50	0,25	0,60	-					1,30	2,00	0,50	1,50
	Fourrage gras	1,00	0,30	0,35	0,05	0,05	1,50					0,40	0,60	0,45	0,30
	Fondant et glaçage	0,80	0,50	0,55	0,40	0,30	3,00					1,30	2,00	0,50	1,80
	Pâtisserie	5,00	0,50	0,50	0,40	0,50	-					3,00	1,50	0,50	1,50

¹ Sensible à la chaleur, la performance dépend des conditions de fabrication



Denrées alimentaires colorantes EXBERRY® pour les

PRODUITS LAITIERS

Les boissons à base de lait, les fromages, les yaourts et les substituts aux produits laitiers bénéficient des nuances douces associées aux couleurs naturelles. Les produits laitiers ont des profils nutritionnels intrinsèquement riches ; les concentrés EXBERRY® à base de fruits et légumes contribuent à renforcer ce positionnement sain tout en distinguant vos produits de ceux de vos concurrents.



DES MÉTHODES
DE **PRODUCTION**
DURABLES



Références liquides EXBERRY®

Produits laitiers

		EXBERRY® Shade Fiesta Pink	EXBERRY® Shade Brilliant Pink	EXBERRY® Shade Veggie Red	EXBERRY® Shade Vivid Red	EXBERRY® Shade Rubescent Red	EXBERRY® Shade Bright Yellow	EXBERRY® Shade Yellow – Cloudy			EXBERRY® Shade Lemon Yellow	EXBERRY® Shade Mandarin	EXBERRY® Shade Brilliant Orange	EXBERRY® Shade Blue - HP	EXBERRY® Shade Jade Green	EXBERRY® Shade Mint Green	EXBERRY® Shade Purple Plum	EXBERRY® Shade Brown	EXBERRY® Golden Brown
		Matières premières	Betterave, carotte	Patate douce, carotte	Radis, carotte	Carotte, cassis	Patate douce, carotte	Curcuma	Carotte, citrouille	Carthame, citron	Carotte, pomme	Poivron, carotte	Spiruline	Curcuma, spiruline	Spiruline, carthame	Carotte, myrtille	Carotte caramélisée, carotte	Sirop de sucre caramélisé, pomme	
		Stabilité à la chaleur	Bonne ¹	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne ¹	Bonne ¹	Bonne ¹	Excellente	Excellente	Excellente	
		Stabilité à la lumière	Bonne	Excellente	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne	Excellente	Bonne	Bonne	Excellente	Bonne	Bonne	Bonne	Excellente	Excellente	Excellente	
Dosage recommandé (% w/w)	Fromage	1,00	0,33	0,50	0,20	0,30	0,20	0,15	0,33	0,20	0,60	1,50	3,00	2,00	0,13	0,50	-		
	Crème dessert	0,50	0,13	0,13	-	0,20	0,10	0,25	0,05	0,33	0,20	0,25	0,25	0,13	0,25	-			
	Boisson à base de lait	0,50	0,20	-	-	0,25	0,40	0,40	0,10	0,40	0,20	-	1,00	0,75	0,20	-	0,60		
	Yaourt	0,50	0,15	0,15	0,25	0,25	0,20	0,30	0,15	0,40	0,20	1,00	1,00	1,00	0,15	0,60	-		
	Crème glacée	0,50	0,20	-	-	0,50	0,20	0,50	0,10	-	0,20	1,00	1,00	1,00	0,20	0,80	-		

¹ Sensible à la chaleur, la performance dépend des conditions de fabrication



Références en poudre EXBERRY®

Produits laitiers

		EXBERRY® Shade Fiesta Pink – Powder	EXBERRY® Shade Brilliant Pink – Powder	EXBERRY® Shade Veggie Red – Powder				EXBERRY® Shade Vivid Red – Powder	EXBERRY® Shade Rubescent Red – Powder	EXBERRY® Shade Bright Yellow – Powder	EXBERRY® Shade Lemon Yellow – Powder	EXBERRY® Shade Blue – Powder	EXBERRY® Shade Bright Green – Powder	EXBERRY® Shade Green – Powder	EXBERRY® Shade Purple Plum – Powder	EXBERRY® Shade Sweet Brown – Powder
Matières premières		Betterave, carotte	Patate douce, carotte	Radis, carotte				Carotte, cassis	Patate douce, carotte	Curcuma	Carthame, citron	Spiruline	Curcuma, spiruline	Spiruline, carthame	Carotte, myrtille	Carotte caramélisée, pomme
Stabilité à la chaleur		Bonne ¹	Excellente	Excellente				Excellent	Excellente	Excellente	Excellente	Bonne ¹	Bonne ¹	Bonne ¹	Excellente	Excellente
Stabilité à la lumière		Bonne	Excellente	Excellente				Excellente	Excellente	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Bonne	Excellente	Excellente
Dosage recommandé (% w/w)	Fromage	1,00	0,33	0,50				0,20	0,30	0,08	0,15	2,00	2,50	3,00	0,13	0,50
	Crème dessert	0,50	0,13	0,13				0,13	0,20	0,03	0,05	0,90	0,20	0,50	0,13	0,25
	Boisson à base de lait	0,50	0,20	0,20				0,20	0,25	0,10	0,10	-	0,80	2,00	0,20	-
	Yaourt	0,50	0,15	0,15				0,25	0,25	0,08	0,20	1,30	0,80	1,50	0,15	0,60
Crème glacée		0,50	0,20	-				-	0,60	0,10	0,10	1,50	0,80	1,50	0,20	0,80

¹ Sensible à la chaleur, la performance dépend des conditions de fabrication



Découvrez les **bienfaits** **des produits EXBERRY®**

Les consommateurs d'aujourd'hui recherchent des produits naturels contenant des ingrédients qu'ils connaissent et auxquels ils font confiance - et les fabricants du monde entier se doivent de simplifier et clarifier leurs étiquetages. EXBERRY® est la solution ultime de coloration « issue de produits naturels ». Reconnus par des marques du monde entier, nos colorants d'origine végétale aident les entreprises à produire des aliments et des boissons ayant un véritable attrait universel.

Chaîne d'approvisionnement

Nous disposons d'une chaîne d'approvisionnement verticalement intégrée pour nos denrées alimentaires colorantes, ce qui signifie que nous avons un contrôle total sur les cultures. Nos agronomes experts contrôlent la culture et la récolte à chaque étape afin de garantir l'utilisation de matières premières de haute qualité. Outre notre investissement dans le stockage à long terme, cette approche nous permet également de garantir la disponibilité de nos concentrés tout au long de l'année.

Support

Nous apportons un support complet aux fabricants à tous les stades du développement des produits. Nous pouvons vous aider en matière de sélection et de remplacement de couleurs, de tests de stabilité, de développement, de soutien réglementaire et qualité. Nous travaillerons en étroite collaboration avec vous pour obtenir le meilleur d'EXBERRY® en fonction de votre recette, de votre procédé et de vos besoins.

Durabilité

Nous nous engageons à rehausser les normes de l'industrie en alliant naturalité et durabilité. Nous avons dévoilé des plans pour devenir le leader dans notre domaine en matière de développement durable d'ici 2030, en fixant un total de 17 objectifs pour optimiser nos impacts environnementaux et sociaux.



GNT France SARL

Immeuble Carré d'Argent, 11 A Rue des Aulnes

69410 - Champagne-au-Mont-d'Or

France

info-france@gnt-group.com

EXBERRY.COM