

Natural Colour Solutions by Döhler:

„RED BRILLIANCE“ – neue Rot-Töne erweitern Farbenportfolio aus 100 % natürlicher Quelle

Döhler erweitert das Portfolio an [natürlichen Farben](#) um „Red Brilliance“, einer Palette von leuchtenden Rottönen. Die färbenden Konzentrate werden im eigenen Werk in Akkent/Türkei aus der schwarzen Karotte hergestellt. Der global tätige Hersteller, Vermarkter und Anbieter technologie-basierter Ingredients, Ingredient Systems und integrierter Lösungen geht damit auf die stetig wachsende Nachfrage nach [Farben aus natürlichen Quellen](#) ein. Die Farbpalette reicht von warmen Orange-Tönen über leuchtende Rubin-Töne bis hin zu bläulichen Schattierungen. Alle Farben entsprechen den Anforderungen des „Clean Labeling“ und können für viele Lebensmittel- und Getränkeapplikationen eingesetzt werden.

Farbbrillanz, Natürlichkeit und Stabilität waren die Ziele bei der Entwicklung der neuen Rottöne aus der schwarzen Karotte. Denn: Nie war die Vielfalt an Lebensmitteln und Getränken so groß wie heute. Die Farbe ist oft der Schlüssel zum Erfolg. Neben der Farbbrillanz spielt die Natürlichkeit der Farbe eine wichtige Rolle bei der Kaufentscheidung. Die Herausforderung bei **natürlichen Farben**: Konstante Qualität, Stabilität und gesicherte Verfügbarkeit. „Dank der Verwendung neuester Technologien haben wir die physikalische Prozessierung der schwarzen Karotte optimiert. Die daraus gewonnenen färbenden Konzentrate sind hinsichtlich Stabilität und Cost-in-Use anderen anthocyaninhaltigen Farben deutlich überlegen. Auch das

Farbspektrum, das sich aus diesem Rohstoff erzielen lässt, trifft optimal die Anforderungen des Marktes. Die Farbschattierungen gehen von warmen Tönen bis hin zu kräftigen, kühlen oder sanften Tönen. Des Weiteren sind unsere **Farbkonzentrate** frei von Schwefeldioxid,“ sagt Christian Benetka, Senior Product Manager Colours, der DöhlerGruppe.

Gesicherte Verfügbarkeit und Qualität durch vertikale Integration

Um den Zugriff auf konstante Qualitäten der schwarzen Karotte zu gewährleisten, hat Döhler den Anbau in der Türkei vertraglich gesichert. Die Verarbeitung der schwarzen Karotte erfolgt im eigenen, hochmodernen Produktionsstandort in Akkent/Türkei. „Das ist ein wichtiger Grund weshalb wir standardisierte Qualitäten liefern können. Wir haben den gesamten Wertschöpfungsprozess in der Hand: Von der Erforschung und Auswahl des optimalen Saatgutes über den Anbau und die Ernte bis hin zur Prozessierung zum färbenden Konzentrat für kundespezifische Lebensmittel- und Getränkeapplikationen. Durch unser integriertes Produktportfolio und unsere langjährige Applikationserfahrung, wissen wir zudem wie sich die Farben in Kombination mit anderen Ingredients verhalten. Das ist eine wesentliche Voraussetzung für höchstmögliche Stabilität im Fertigprodukt,“ führt Benetka weiter aus.

Neben Farben aus der schwarzen Karotte bietet Döhler ein ganzes Portfolio weiterer natürlicher [Farben für Lebensmittel und Getränke](#) an.

Über Döhler:

Döhler (www.doehler.com) ist ein weltweit führender Hersteller, Vermarkter und Anbieter technologie-basierter natürlicher Ingredients, Ingredient Systems und integrierter Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Der integrierte Ansatz und das breite Produktportfolio von Döhler – von **Aromen und Emulsionen über natürliche Farben, Health Ingredients, Grundstoffe, Fruchtzubereitungen, alkoholhaltige und alkoholfreie Getränkebasen, Milch-Basen, Malz- und Getreidebasen, Süßungssysteme bis hin zu Frucht- und Gemüsesäften, Pürees, Konzentraten und Blends** – bieten eine optimale Grundlage für innovative und sichere Food & Beverage Applikationen.

Die DöhlerGruppe, mit Hauptsitz in Darmstadt, verfügt über 19 Produktions- und 21 Applikationsstandorte sowie 50 Vertriebsbüros und ist in über 130 Ländern aktiv. Mehr als 2.700 engagierte Mitarbeiter stellen für unsere Kunden Integrated Food & Beverage Lösungen bereit - vom Konzept bis zur Realisierung.

„WE BRING IDEAS TO LIFE.“ beschreibt prägnant den integrierten Leistungsansatz. Dieser umfasst Market Intelligence, Trend-Monitoring, die Entwicklung von innovativen Produkten und Produkt-Applikationen, Beratung in Fragen der **Lebensmittelsicherheit und Mikrobiologie, des Lebensmittelrechts und der Sensory & Consumer Science**.

Für mehr Informationen:

DÖHLER GMBH

Riedstraße

64295 Darmstadt

www.doehler.com