

Spinat im Joghurt

BLU hat eine neue Linie färbender Frucht- und Gemüsekonzentrate entwickelt, die **für eine lange Zeit unveränderte Färbung sorgen.**

Bozen – Spinat und Brennnessel im Kiwi-Riegel und Karotten im Erdbeerjoghurt: Das sind nicht die neuesten Kreationen

Natürliche Lebensmittel- farbe

eines Meisterkochs, sondern eine natürliche Art, Lebensmittel einzufärben. Das TIS-Gründerunternehmen BLU hat jetzt eine neue Linie färbender Frucht- und Gemüsekonzentrate auf den Markt gebracht.

Der Vorteil dieser neuen pflanzlichen Extrakte im Gegensatz zu anderen, die bereits am Markt erhältlich sind: die Färbung bleibt für eine lange Zeit unverändert. Um den Kundenbedürfnissen nachzukommen, hat die Bozner Firma BLU zusammen mit einer italienischen Universität Farbstoffe für die Milchverarbeitungsindustrie entwickelt, die aus Extrakten aus Karotte, Spinat oder Tomate bestehen. „Diese Extrakte verändern in keinsten Weise den Geschmack des Endproduktes“, erklärt Alessandro Mostura, Geschäftsführer der BLU Group, der ergänzt: „Darüber hinaus verlieren sie ihre Farbe nicht.“

Zurzeit liefert BLU seine färbenden Konzentrate einem weltweit führenden Unternehmen für Konfitüre in Einzelportionen und Frucht-Halbfertigprodukte. Die neuen Produkte der Food-Abteilung von BLU können aber auch in anderen Lebensmittelsektoren eingesetzt werden, wie etwa in biologischen Lebensmitteln, Getränken oder Backwaren.