



# SPOŻYWCZY.

MLECZARSTWO | ALKOHOLE | PRZETWORSTWO I NAPOJE

O innowacyjnych  
barwnikach firmy



**CYBERCOLORS**

Natural Food Ingredients

przeczytasz na stronie xxx

## W NUMERZE M.IN.

- | XXXX
- | XXXX
- | XXXXX



TOPIONY  
– TO TEŻ SER > 20

NOWELIZACJA  
PRAWA WODNEGO > 24

W ZGODZIE Z NATURĄ...  
BIOOPAKOWANIE > 64

# INNOWACYJNY BARWNIK DO SERA

España Jacek Stelmach

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu firmy Cybercolors w obsłudze i współpracy z branżą mleczarską powstał naturalny barwnik do sera Clear Whey, który umożliwia jego barwienie bez zabarwienia serwatki.

Firma Cybercolors, producent naturalnych barwników dla przemysłu spożywczego, powstała w 2000 roku w Cork, w Irlandii. Jej założycielem jest Noel Sexton, który skupił wokół siebie doświadczonych fachowców związanych z branżą dodatków do żywności. Bogata oferta obejmuje produkty proszkowe i płynne, rozpuszczalne w wodzie i oleju. Wiele proponowanych naturalnych barwników ma prozdrowotne właściwości:

- antocyjany zawierają antyoksydanty, które dobrze wpływają na układ sercowo-naczyniowy,
- chlorofil posiada właściwości antykancerogenne, likopen i betakaroten to również antyoksydanty,
- luteina pozytywnie oddziałuje na wzrok.

Surowce do produkcji są pozyskiwane od sprawdzonych dostawców. Systemy techniczne i jakościowe

firmy ISO 22 000, FSSC 22000 zapewniają wysoką jakość produktów oraz spełniają indywidualne wymagania klientów.

## Naturalny barwnik do sera

Wieloletnie doświadczenie firmy w obsłudze i współpracy z branżą mleczarską zaowocowało stworzeniem naturalnego barwnika do sera Clear Whey, który umożliwia jego barwienie bez zabarwienia serwatki. Jest to innowacyjna, opatentowana i sprawdzona technologia, alternatywa dla annatto. Tradycyjna metoda w postaci zastosowania właśnie barwnika annatto powoduje barwienie serwatki i laktozy, po pewnym czasie następuje również proces odbarwiania sera. Clear Whey umożliwia dobranie odpowiedniego odcienia koloru sera, przy czym serwatka pozostaje niezabarwiona, nie ma potrzeby jej wybielania, na czym zyskuje też jej aromat. Otrzymujemy produkt, który może być przeznaczony dla szerokiej grupy odbiorców, w tym producentów żywności dla dzieci. Ser utrzymuje stabilną i intensywną barwę podczas całego terminu przydatności, co może mieć przełożenie na wzrost sprzedaży, ponieważ uzyskujemy produkty w wersji premium. Kolejną zaletą naturalnego barwnika Clear Whey jest łatwość jego użycia i natychmiastowa rozpuszczalność w mleku.

Produkt jest stosowany przez wielu producentów w USA i Europie, do serów: cheddar – USA od 2013, gouda & mimmolette – Holandia od 2013, gouda/dam – Niemcy od 2016 roku.

Firma España Jacek Stelmach jest wyłącznym przedstawicielem Cybercolors w Polsce, od 2011 roku. Zapraszamy do współpracy przy nowych projektach, podzielimy się naszą wiedzą i doświadczeniem.





# ClearWhey™

## Innowacyjna Technologia Barwienia

ClearWhey™ naturalny barwnik do sera jest prawnie zastrzeżoną, opatentowaną technologią, umożliwiającą barwienie sera bez zabarwienia serwatki



**Serwatka**

Bez zabarwienia  
Naturalne rozwiązanie - bez wybielania  
Lepszy aromat



**Ser**

Perfekcyjnie dobrana barwa  
Dostępne intensywne opcje barwnika  
Bardziej stabilny kolor



**Wartość**

Ser i serwatka w wersji Premium  
Żywność dla sportowców  
Zwiększona możliwość eksportu

## NATURALNA ALTERNATYWA DLA ANNATTO

### ClearWhey™ - korzyści dla sera

- Lepsza stabilność barwy (bez blaknięcia i różowienia)
- Stabilny, intensywny kolor podczas całego terminu przydatności
- Możliwość dostosowania barwy produktu
- Łatwość użycia i zastosowania
- Natychmiastowa rozpuszczalność w mleku lepsza niż Annatto
- Kolor o barwie Annatto
- Możliwość wzrostu sprzedaży serów barwionych

### ClearWhey™ - korzyści dla serwatki

- Bez dodatku barwnika\*
- Bez wybielania\*\*
- Lepszy aromat w porównaniu do wybielanej serwatki
- Wydajność procesu
- Serwatka odpowiednia do różnych zastosowań

\* sprawdzone w niezależnym akredytowanym laboratorium  
\*\* sprawdzone przez niezależne panele eksperckie

