

VIVAPIGMENTS^{MC}

Affichez vos couleurs, naturellement!



La seule gamme complète de pigments naturels d'origine végétale hautement performants. L'alternative naturelle aux pigments artificiels sur le marché.

Le procédé de fabrication unique de la gamme VIVAPIGMENTS^{MC} est une innovation technologique (brevet déposé), mise au point et commercialisée par Colarome.¹

Des pigments naturels hautement performants

- Exempts d'odeur et de goût
- Force colorielle élevée
- Source entièrement végétale
- Large éventail de couleurs
- Certifiés Cachère (MK)
- Apparence uniforme en application
- S'intègrent à la plupart des systèmes de dispersion



Une alternative sécuritaire répondant aux plus hauts standards de l'industrie

- Fabriqués à partir de teintures naturelles rendues insolubles par encapsulation dans une matrice de protéine de riz
- **Ne contiennent aucuns sels d'aluminium**, présents dans les pigments artificiels
- Exempts d'allergènes
- Produit à partir d'ingrédients de grade alimentaire (Food Grade)
- Ne contiennent aucune teinture artificielle pouvant être associée à l'hyperactivité des enfants ²

Une technologie unique à Colarome

- Le procédé de fabrication de la gamme VIVAPIGMENTS^{MC} est une des innovations technologiques développées et commercialisées par Colarome
- Les poudres sont micronisées (10 à 15 microns), ce qui leur procure une apparence uniforme en application

Pour plus de renseignements sur la gamme VIVAPIGMENTS^{MC} ou sur tout autre ingrédient innovant fabriqué et commercialisé par Colarome, visitez le www.colarome.com ou contactez-nous par téléphone au **450.766.8707**, ou par courriel à info@colarome.com.



COLAROME
INGRÉDIENTS NATURELS PERFORMANTS™

1. Colarome détient tous les droits d'exploitation.
2. Selon une étude publiée dans The Lancet Journal : «Food additives and hyperactive behaviour in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: a randomised, double-blinded, placebo-controlled trial.», The Lancet, Volume 370, Issue 9598, Pages 1560 - 1567, 3 November 2007.

Idéals pour les applications d'enrobage (film coating)

- Les pigments naturels appliqués en surface des produits offrent des couleurs très vives et une excellente stabilité. Les surfaces colorées peuvent être enduites d'une laque ou d'une cire pour procurer un fini lustré.

Compatibles avec la plupart des systèmes de dispersion

- Suspension de pigments dispersés dans un sirop : la couleur peut être étalée sur une surface en fine couche, puis séchée en place.
- Suspension de pigments dispersés dans un corps gras fondu : la couleur peut être étalée sur une surface en fine couche, puis fixée en place en tempérant le produit.



La gamme VIVAPIGMENTS^{MC} répond aux besoins des transformateurs alimentaires et des fabricants de produits nutraceutiques

Ses applications sont multiples :

- Confiteries, fromages, épices, garnitures pour pâtisserie, chocolat, gommés, boissons protéinées et autres produits alimentaires
- Vitamines et suppléments alimentaires en comprimé
- Applications dans le domaine des cosmétiques

Plus encore, Colarome peut vous accompagner dans l'application de la gamme VIVAPIGMENTS^{MC} sur vos produits.

La gamme complète de pigments naturels d'origine végétale VIVAPIGMENTSTM

PIGMENT	PRINCIPE COLORANT D'ORIGINE VÉGÉTALE	CODE
Mauve	Anthocyanines – Chou rouge	XCRP - 2000
Bleu	Anthocyanines – Chou rouge	XCRP - 2040
Turquoise	Anthocyanines – Chou rouge	XCRP - 2010
Rouge	Rouge de betterave	XRBP - 2100
Jaune	Curcuma	XCUP - 2200
Orange	Rocou (Annatto-Bixin)	XBIP - 2300
Vert	Chlorophylline de cuivre	XCCP - 2500
Brun foncé	Colorant caramel	XCMP - 3000
Brun moyen	Colorant caramel	XCMP - 3100
Beige	Colorant caramel	XCMP - 3200

Durée de vie et conditions d'entreposage : le produit se conserve pendant 6 à 12 mois dans un endroit frais et sec, et à l'obscurité. Bien refermer le contenant après utilisation.