



## SUROVINY PRO POTRAVINÁŘSKOU VÝROBU

### **Látky pro regulaci kyselosti:**

Kyselina citronová

Citronan sodný

Kyselina vinná

### **Konzervanty:**

Benzoan sodný

Sorban draselný

Kyselina sorbová

### **Antioxidanty:**

Kyselina askorbová (vitamín C)

Erythorbát sodný

### **Přírodní konzervanty a antioxidanty:**

AITC — aroma hořčice

Rozmarýnový extrakt

### **Hydrokoloidy — stabilizátory a zahušťovadla:**

Guarová guma

Xanthanová guma

Karubin — LBG

Maltodextrin

Stabilizační směsi CEZMIX pro výrobu majonéz, tatarských omáček, dresingů,  
masových a vegetariánských paštik

### **Umělá sladidla:**

Acesufam K

Aspartam

Erythritol

Sacharinát sodný



## SUROVINY PRO POTRAVINÁŘSKOU VÝROBU

### **Přírodní sladidla:**

Stevia

### **Přírodní barviva:**

Karmín 50%

Karmín 1% na maltodextrinu

Černá mrkev

Antocyanin

Lycopen

Annatto

Červená řepa

Paprika oleoresin

Kurkumin

Chlorophyllin

Betakaroten

### **Přírodně identická aromata pro:**

Cukrovinky a pekařské náplně

Bonbóny

Džemy

Mléčné produkty

Alkoholické nápoje a destiláty

Nealkoholické nápoje