



# Algunos ejemplos de colorantes naturales:

E163 Las anticianinas son rojas, moradas y azules derivadas de las uvas, las bayas y la col roja. Se utilizan a menudo en bebidas, mermeladas y confitería.

E162 Betanin es un color morado oscuro derivado de la remolacha, funciona bien en productos congelados, secos y de vida útil corta como el yogur.

El ácido carmínico E120 es rojo y se deriva de los insectos cochinilla hembra; se utiliza en bebidas alcohólicas y productos cárnicos procesados.

E140 La clorofila es verde y se encuentra en todas las verduras de hoja verde. Se utiliza en productos de confitería y lácteos.

E160 Los cartenoides son colores amarillo / naranja / rojo derivados de zanahorias, gambas, pimientos rojos, azafrán, etc. Se utiliza en mantequilla y otros productos lácteos y refrescos.

La curcumina E100 es un amarillo derivado de la raíz de la cúrcuma que se usa a menudo en encurtidos, sopas y confitería.

