

LES CARMELS COLORANTS NATURELS

CARAMEL - THE NATURAL COLOURING

Les caramels colorants de la Maison PECNER sont obtenus par l'action contrôlée de la chaleur sur des sucres alimentaires sans catalyseur ou tout autre additif et sont conçus exclusivement à partir de saccharose (sucre de betterave, sucre de canne roux et sucre de canne raffiné).



The Pecner company's colouring caramels are made by controlling the action of heat on sugar without the use of a catalyser or any other additive. They are made solely from sucrose (white sugar beet, raw cane sugar and refined cane sugar).

Les caramels de la Maison PECNER sont élaborés de manière traditionnelle et artisanale. Les différentes phases de fabrication sont entièrement effectuées par la main de l'homme dont l'intervention est capitale. Tout le savoir-faire de l'artisan PECNER est alors déterminant, car lui seul apprécie les caractéristiques du caramel en préparation. Il est la garantie d'un produit de parfaite qualité.

The Pecner company's caramels are made in the traditional, artisanal manner. All the production stages are carried out by hand - the human element is of paramount importance. The *savoir-faire* of the artisan is crucial as he alone can judge the characteristics of the caramel as it is being made. He is the guarantor of a perfect quality product.

Au sein de la gamme des caramels de la Maison PECNER, existent un caramel particulièrement stable destiné aux alcools forts (80% volume maximum), ainsi qu'un caramel atomisé destiné à être incorporé aux produits pulvérulents.

As part of its range, the Pecner company has a particularly stable caramel colouring especially for strong spirits (80% proof), and also an atomised caramel for use with spray-on products.

Chaque lot de fabrication est analysé chez PECNER avant d'être expédié. Le conditionnement peut aller de quelques kilos à plusieurs tonnes. Et chaque année, la Maison PECNER en produit plus de 350 tonnes.

Each batch produced is analysed at Pecner before being shipped. A shipment may consist of a few kilos or even several tonnes. Each year, the Pecner company produces over 350 tonnes of caramel colouring.

