


Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.




horesga[®]

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



silex[®]
 Grill-Machines
 Waffle-Bakers
 Snack-Concretes

MINIBARS

eco GREEN STAR





ECO-GREENGLASS 40
 bis 0,28 kW/Tag möglich

WOW
 wohl die spar samste
 Minibar weltweit



**PREMIUM
 ECO-GREENSTAR 30**
 bis 0,16 kW/Tag möglich



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:

Food

Lebensmittel-Zusatzstoffe

Bitte wählen



FÜR GEWINNER




SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

Branche "Lebensmittel-Zusatzstoffe"
18 Artikel

1
2
>
2

2018-02



Internorga 2018: Natürlich einfärben - Colourfood

Vom Feld direkt in die 190-ml-Flasche - Colourfood nutzt Früchte, Gemüse und essbare Pflanzen als Basis zum Färben von Produkten wie Eis, Desserts, Backwaren, Suppen, Saucen oder Getränken. Sie sind in Bezug auf Temperatur, Licht und Säure stabil und nach Anbruch gekühlt minde... [weiterlesen](#)


2018-03



Produkt-News: Colourfood Professional

Aus 100 % Früchten, Gemüse und essbaren Pflanzen wie Spirulina-Algen stellt Colourfood Professional brillante Farben her, um Lebensmittel wie Eis, Desserts, Backwaren, Suppen, Saucen oder Getränke natürlich zu färben. Dabei ermöglicht die hohe Farbkonzentration starke natürlic... [weiterlesen](#)


2016-09



Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV): Weniger ist m...

In der heutigen Zeit ist es für Hersteller von Lebensmitteln zwingend notwendig, ihre Kunden mit detaillierten Angaben über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe zu informieren. Viele Hersteller haben im Zuge dessen einige ihrer Produkte überarbeitet und neue Free-From-Produkt... [weiterlesen](#)


2016-01/02



Suppen, Saucen & Fonds: Das vertrag ich nicht!

Seit der vorläufigen Allergenkennzeichnungsverordnung müssen Betriebe auch über die 14 wichtigsten Allergene informieren - über die Zusatzstoffe immer in der Karte. In Zeiten von Clean Eating sorgt die Speisekarte für Gesprächsbedarf. > Der Koch hat es nicht leichter, seit am ... [weiterlesen](#)

2015-12



Was ist eigentlich Laktoseintoleranz / Nussallergie / Zöli...

Vor 15.000 Jahren vertrugen Erwachsene keine Milch. Verzehrten sie das Lebensmittel trotzdem, entstanden unter anderem Gärungsgase, die zu Völlegefühl, Blähungen, Bauchschmerzen, Durchfall und Übelkeit führten. Erst im Laufe der Evolutionsgeschichte bildeten Teile der Bevölker... [weiterlesen](#)

2015-01/02



Allergene in aller Munde: Müssen und wollen

Transparenz bei Allergenen, Klarheit bei Lebensmittelimitaten, Informationen zum Einfrierdatum und zu Nanomaterialien die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), die seit dem 13. Dezember 2014 EU-weit verpflichtend gilt, vereinheitlicht die Regeln für die Lebensmittelk... [weiterlesen](#)

2014-11

Food-Konzepte: Nur KEINE Panik - Nestlé Foodservice, Unil...





n wenigen Wochen tritt die Lebensmittel-Informations-Verordnung in Kraft, welche die Kennzeichnung von unverpackten Lebensmitteln mit den enthaltenen Allergenen vorschreibt. Was müssen Gastronomen beachten? Seit einigen Wochen geistert der Begriff »Allergen-Verordnung« durch d... [weiterlesen](#)

2014-10



Allergene im Griff: Am 13.12.2014 tritt die EU-Verordnung...

Am 13.12.2014 tritt die EU-Verordnung 1169/2011 in Kraft. Wir zeigen, was die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) für die Außer-Haus-Branche konkret bedeutet, worauf Hoteliers achten müssen und welche Unterstützung die Industrie bietet. > ... Jeder Küchenchef und -mitarbei... [weiterlesen](#)

2014-10



Lücken schließen: Sie rückt näher - Nestlé Professional, ...

Eine gewisse Verunsicherung macht sich breit, auch wenn schon lange bekannt ist, dass ab 14. Dezember 2014 die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) auch für lose Ware und somit auch für die Gastronomie gilt. Um die Verordnung tatsächlich in der Praxis umzusetzen, benötige... [weiterlesen](#)

2014-09



Food: Die neue Deklarationspflicht für Allergene kommt - ...

Die Umsetzung der neuen Lebensmittelinformationsverordnung ist für alle Küchen eine besondere Herausforderung, die theoretischem Wissen und guter Vorbereitung bedarf. Was gilt es also zu beachten? > Die Lebensmittelinformationsverordnung kurz LMIV regelt in der Europäischen Un... [weiterlesen](#)

2014-09



Food: Unilever Foodsolutions zeigt, wie es geht: In einfa...

• Alle Mitarbeiter schulen: Die Mitarbeiter müssen immer wieder sensibilisiert werden, dass es bei Allergien nicht um Abneigungen und Sonderwünsche, sondern um Erkrankungen mit teils ernsten und lebensbedrohlichen Folgen geht. Das hilft auch, unbeabsichtigt eingesetzte Allerge... [weiterlesen](#)

2014-09



Food: Das sind die Anforderungen

Kennzeichnung bei loser Ware*, die Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung enthalten > Zusätzliche besondere Hervorhebung bei verpackter Ware, die Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung enthalten • Glutenhaltiges Get... [weiterlesen](#)

1

2

>

2