

into

• the •

roots

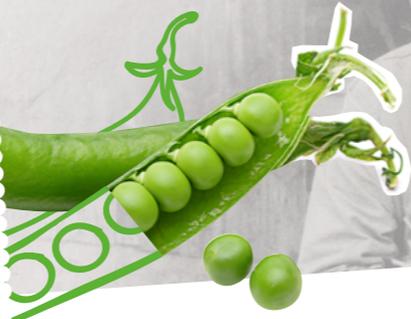


  
**Colin** ingrédients  
LA SOLUTION CULINAIRE

*diaf*  
food  
THE CULINARY SOLUTION



Auf dem Titelbild: Petersilienerte in Mittelhausen im Jahr 1966



# DIE into the roots -KREATIONEN

→ Alle Into the Roots Kreationen sind



Mittelhausen im Jahr 2022

# into the roots

## Wurzel

Substantiv, feminin [die] „Pflanzenorgan, das der Verankerung im Boden und der Aufnahme von Wasser und der darin gelösten Nährstoffe dient“, aber auch „der Ursprung, die Ursache“. Damit ist alles gesagt – sowohl für die Pflanzen, als auch für die Menschen: Die Verbindung zu dem, was von der Erde kommt, ist essentiell. Und diese Selbstverständlichkeit wird (wieder) zu einer absoluten Priorität für die Zukunft.

Die Geschichte von Colin ist eng mit der landwirtschaftlichen Arbeit und einer starken regionalen Verankerung verbunden. Sie beruht seit jeher auf den Reihen eines Senf- oder Petersilienfeldes, auf den engen Beziehungen zu unseren Gewürzproduzenten oder ganz einfach auf unserer Leidenschaft für pflanzliche Rohstoffe.

„Into the Roots“ – Dieses Konzept stimmt perfekt mit den Werten und dem genetischen Code von Colin überein. Die Verwurzelung in der Erde inspiriert uns zu neuen pflanzlichen „Clean Eating“-Rezepturen aus biologischem Anbau in Frankreich!



## pink GARDEN

100 % PFLANZLICH UND CLEAN

MINZE, INGWER, ROTE BETE, GESCHROTETE KÜRBISKERNE

Aussehen: rosa-rot, durchsetzt mit Kürbiskernsplittern.

Geschmack: frisch und ausgewogen, mit einem Hauch von Ingwer und knackigen Kernen.

### ANWENDUNGEN

- Aromatisierung von Frischkäse
- Salzige Kuchen und Knabbergebäck
- Zerealien
- Toppings und Knabbergebäck
- Dips
- Marinaden
- Salatdekor
- Cremesuppen
- Verleiht pflanzlichen Zubereitungen (Veggie-Burger) eine appetitliche Optik.

Art.-Nr. 192UB2201



## Auf dem Feld

100 % URSPRUNG EUROPA

MAIS, KAROTTEN, ERBSEN, GERÖSTETER Knoblauch (SONNENBLUMENÖL), KÜMMEL

Aussehen: ein sehr frischer „Garten“-Look, mit gelben, orangefarbenen und grünen Akzenten.

Geschmack: gekochtes Gemüse mit der Feinschmeckernote von Knoblauch und Wiesenkümmel.

### ANWENDUNGEN

- Salzige Crumbles
- Toppings für salzige Kuchen
- Verzierung für Fisch, Fertiggerichte
- Brot (Verzierung und Einschluss)
- Käse (Verzierung und Einschluss)
- Wurstwaren (Verzierung oder Einschluss)

Art.-Nr. 192VF2201



## Walderde

100% BIO

STEINPILZE, GERÖSTETE CHAMPIGNONS (OLIVENÖL), BÄRLAUCH, SONNENBLUMENÖL, PFEFFER

Aussehen: grün

Geschmack: köstlicher, appetitlicher Pilzgeschmack mit einer frischen Note von Bärlauch.

### ANWENDUNGEN

- Risottos (oder Nudelgerichte)
- Suppen
- Soßen
- Marinaden für Fleisch
- Pflanzliche Pasteten
- Fertiggerichte

Art.-Nr. 192F2201



## Natürliches Bio Tannenaroma

100% BIO FLÜSSIG

Aussehen: farblos

Geschmack: Eine aromatische Bio-Kreation mit den charakteristischen harzigen und frischen Noten der Tanne.

### ANWENDUNGEN

- Speiseeis
- Gebrannte Cremes
- Nachspeisen
- Frischkäse
- Fischsaucen
- Bonbons

Art.-Nr. 188U2203





# EINIGE **very good** **very roots**

## ZUTATEN



### ELSÄSSISCHER MEERRETTICH in Pulverform

Meerrettich hat einen scharfen, pikanten Geschmack, ähnlich wie der von scharfem Senf und von Wasabi. Perfekt für rassige Dips und Saucen !

Art.-Nr. 1360101



### MINZE aus europäischem Anbau / gefriergetrocknet

Ein Rohstoff mit der geballten anregenden Frische der Minze!

Art.-Nr. 2525002



### GERÖSTETER MAIS GESCHROTET 2-4 MM

Dieser geröstete Mais ist ideal als Topping oder Überzug und verleiht Ihren Zubereitungen auf natürliche Weise eine knusprige und farbenfrohe Note. Seine karamellisierten Noten sind einzigartig!

Art.-Nr. ZRDMP343N2001



### GETOASTETER KNOBLAUCH in Pulverform

Der innovative Toasting-Prozess von Colin verleiht dem Knoblauch leckere, appetitliche Röstnoten ohne Zugabe von Fett!

Art.-Nr. 1315191T



### SCHWARZER MOCAJUBA PFEFFER Herkunft Brasilien

BIO Exklusives Produkt von Colin

Dieser in der Sonne Amazoniens getrocknete Pfeffer zeichnet sich durch einen runden, ausgeprägten Geschmack und eine charaktervolle Rauchnote aus.

Art.-Nr. 8816903T



### GETOASTETE BIO HANFSAMEN

Diese knusprigen Samen entfalten ihren leicht nussigen Geschmack in Salaten, als Topping, in einem Brot oder in einer Mischung mit anderen Samen.

Art.-Nr. 5056003IR



**colin** ingrédients  
LA SOLUTION CULINAIRE

*dia*  
fo**od**  
THE CULINARY SOLUTION

Entdecken Sie unser Sortiment von mehr als 2000 pflanzlichen Rohstoffen, Mischungen und Zutaten auf

[www.colin-ingredients.com](http://www.colin-ingredients.com)

Colin Ingrédients :  
67170 Mittelhausen – Frankreich  
Tel : +33 (0)3 88 51 22 22  
info@colin-ingredients.com

Diafood :  
69126 Heidelberg – Deutschland  
Tel. : +49 (0)6221 64 210  
info@diafood.de