

Kakaobutter färben leicht gemacht – Neuheit am Markt

15.05.2025, 11:11 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Comvitalo Limited Archiv*



Wer **Kakaobutter färben** will, kennt die Herausforderung: Die Farbe soll intensiv, gleichmäßig und lebensmittelecht sein – ohne großen Aufwand oder Farbchaos in der Küche. Genau hier setzt die Innovation **Power Flower** an. Mit den farbstarken Blüten gelingt das Färben von Kakaobutter einfacher, schneller und sauberer als je zuvor.

Warum wird Kakaobutter gefärbt?

Ob Pralinen, Hohlkörper oder filigrane Schokoladendekore: Farbige Kakaobutter ist aus der modernen Patisserie nicht mehr wegzudenken. Sie sorgt für kreative Gestaltungsmöglichkeiten und gibt jedem Produkt eine persönliche Note. Gerade bei handgemachten Pralinen oder saisonalen Schokoartikeln zählt die Optik oft genauso viel wie der Geschmack.

Klassische Methoden – warum sie oft nicht überzeugen

Wer Kakaobutter färben will, greift häufig zu klassischen Lebensmittelfarben in flüssiger oder pulverisierter Form. Diese Methoden sind zwar weit verbreitet, bringen aber in der Praxis oft mehr Aufwand als Freude. Pulverfarben müssen zunächst genau abgewogen und in der richtigen Temperatur angerührt werden. Dabei besteht immer das Risiko, dass sich Klümpchen bilden oder die Farbe nicht vollständig auflöst.

Auch flüssige, fettlösliche Farben haben ihre Tücken. Sie lassen sich zwar direkt in warme Kakaobutter geben, doch die Dosierung ist ungenau und das Farbergebnis schwer vorhersehbar. Ein Tropfen zu viel – und die Farbe ist zu intensiv. Ein Tropfen zu wenig – und der gewünschte Farbton bleibt aus.

Hinzu kommt: Viele Produkte enthalten künstliche Farbstoffe, die nicht überall zugelassen oder bei Endkund:innen zunehmend unbeliebt sind. Wer auf Natürlichkeit und gleichbleibende Ergebnisse setzt, stößt mit herkömmlichen Methoden schnell an Grenzen.

Das alles kostet Zeit, erzeugt vermeidbaren Materialverlust – und erschwert die kreative Arbeit. Genau hier setzen moderne Lösungen wie Power Flower an.

Power Flower – eine neue Generation von Lebensmittelfarben

Mit Power Flower beginnt eine neue Ära in der Welt des Kakaobutter-Färbens. Statt unhandlicher Pulver oder schwer zu dosierender Flüssigfarben kommen hier kleine, kompakte Farbb Blüten zum Einsatz – speziell entwickelt für das präzise und einfache Färben fetthaltiger Massen wie Kakaobutter oder Schokolade.

Die Idee ist so simpel wie genial: Jede **Power Flower** besteht aus hochkonzentrierter, fettlöslicher Lebensmittelfarbe. Dank der festen Blütenform lassen sich die Farben **intuitiv und ohne Hilfsmittel dosieren**. Kein Abwiegen, kein Tropfen zählen – einfach die passende Anzahl an Farbstücken entnehmen, zur warmen Masse geben und einrühren. Innerhalb von Sekunden schmelzen die Power Flowers vollständig und verteilen sich gleichmäßig – ohne Klümpchen, ohne Farbreste.

Ein besonderes Highlight ist das **clevere Farbsystem**: Mit nur vier Grundfarben – Rot, Gelb, Blau und Weiß – lassen sich **hunderttausende Farbnancen** mischen. Dafür stehen genaue **Farbvorlagen** zur Verfügung, die exakt angeben, wie viele Power Flowers jeder Farbe für ein bestimmtes Ergebnis nötig sind. So lassen sich individuelle Farbtöne jederzeit reproduzieren – mit absoluter Sicherheit und ohne Rätselraten.

Darüber hinaus setzt Power Flower neue Maßstäbe in Sachen **Nachhaltigkeit und Natürlichkeit**: Neben den klassischen Varianten gibt es eine Linie auf **natürlicher Basis**, gewonnen aus pflanzlichen Rohstoffen wie Rote Beete, Spirulina oder Curcuma. Damit wird Power Flower auch den steigenden Anforderungen an Clean Label-Produkte gerecht.

Kurz gesagt: Power Flower verbindet **Professionalität, Kreativität und Alltagstauglichkeit** – und macht das Färben von Kakaobutter und anderen fetthaltigen Lebensmitteln so einfach und kontrollierbar wie nie zuvor.

Was Power Flower besonders macht

- **Einfache Handhabung:** Kein Abwiegen, kein Tropfen zählen – einfach Blütenmenge bestimmen, schmelzen, fertig.
- **Sauberes Arbeiten:** Kein Farbpulver in der Luft, keine klebrigen Fläschchen.
- **Konstante Ergebnisse:** Die Farbtabelle liefert exakte Rezepturen für jede Farbe.
- **Schnelligkeit:** Power Flowers lösen sich in Sekunden in der warmen Kakaobutter auf.
- **Natürliche Variante erhältlich:** Farben aus Rote Beete, Spirulina und Curcuma – ideal für Clean Label und natürliche Dekorationen.

Mehr als nur für Kakaobutter

Auch wenn Power Flowers besonders gern zum Färben von Kakaobutter verwendet werden – ihr Einsatzbereich ist deutlich breiter. Denn überall dort, wo fetthaltige Massen im Spiel sind, zeigen die kleinen Farbb Blüten, was sie können. Das macht sie zu einem echten Allrounder in der modernen Backstube, Chocolaterie oder Patisserie.

Ob Sie farbige Glasuren für Donuts herstellen, Buttercreme für Torten einfärben oder Fondant und Marzipan aufpeppen möchten – **Power Flowers liefern intensive Farben, ohne die Konsistenz der Masse zu verändern**. Auch in Eis, Teigen oder Ganache lassen sich die Farben problemlos einarbeiten. Die einfache Anwendung bleibt dabei immer gleich: Die benötigte Menge Power Flowers wird in die warme, fetthaltige Masse gegeben, schmilzt innerhalb von Sekunden und sorgt für ein gleichmäßiges, zuverlässiges Farbergebnis.

Gerade bei aufwändigen Produktionen oder kreativen Einzelstücken spart das nicht nur Zeit, sondern sorgt auch für eine professionelle Optik. Wer also flexibel bleiben und nicht für jede Anwendung ein eigenes Farbsystem benötigen will, findet in Power Flower die ideale Lösung – für Kakaobutter und weit darüber hinaus.

Comvitalo Limited

Salaminas 13, Eyachrist 5 Office 1

7041 Oroklini
Zypern

Portrait

Die Comvitalo Limited erstellt und betreibt Informationsportale, die sich um die Themen Lifestyle, Natur, Umwelt und Wirtschaft drehen.

News-ID: 1283384 • Views: 627 (Stand: 25.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1283384/Kakaobutter-faerben-leicht-gemacht-Neuheit-am-Markt.html>