



Esencias

Nuestras Esencias son desarrolladas a partir de una selecta mezcla de químicos aromáticos, que proporcionan al producto final la intensidad de sabor deseado ya que son perfectamente balanceadas y por sus características pueden adaptarse a la aplicación deseada. APLICACIONES: Bebidas Confeitería Farmacéuticos Repostería Panificación Productos Lácteos

Bases

Esta línea de productos tiene la bondad de saborizar con mínimas cantidades, ya que son elaborados con altas concentraciones de químicos aromáticos, son termoestables y te permitirán tener un producto con mayor impacto, logrando en el consumidor Sensaciones inolvidables. APLICACIONES: Bebidas Confeitería Farmacéuticos Jarabes Panificación Repostería Snacks Nutracéuticos

POLVO

Los sabores en polvo son aplicables en diferentes segmentos, principalmente en mezclas de polvo y son productos termoestables e hidrosolubles que aportan un intenso aroma. Como fabricante, te permiten tener un fácil manejo y mayor vida de anaquel para tu producto final. ¡Contamos con una gran variedad de sabores! APLICACIONES: Bebidas en polvo Cárnicos Confeitería Gelatinas Farmacéuticos Lácteos

Concentrados y Emulsiones

El talento creativo y la experiencia de nuestro personal nos hace innovadores en el diseño de concentrados y emulsiones, este tipo de productos tiene la virtud de aportar a tu producto: sabor, color y textura que conquistan y permanecen en el gusto de los consumidores. Estos productos van dirigidos principalmente a la industria refresquera, pasteurizadora, procesadoras de agua, etc. APLICACIONES: Bebidas no Alcohólicas Bebidas Gasificadas Confeitería Panificación Productos Lácteos

Sazonadores

El Sistema saborizador te proporciona un sabor definido y una atractiva apariencia, en la mayoría de los casos este tipo de productos son elaborados con especias naturales, chiles, oleorresinas, etc. ¡Disfruta de los beneficios que proporciona este tipo de productos!!! APLICACIONES: Aderezos Salsas Sopas Saborizadas Snack (palomitas, papas, frituras y mezcla de semillas). Tipos: Saboriza con nuestros sazonadores tus empanizadores.

Mezclas

Hemos desarrollado una amplia variedad de colores para todo tipo de aplicación, además estamos capacitados para diseñar el color con las características que requieras, siendo para nosotros un reto tanto artístico, como científico. ¡Acércate a nosotros y crearemos para ti el color que hará la diferencia con el producto de tu competencia! La mayoría de nuestros productos son de calidad nacional y de exportación. Esta línea de productos es funcional en los Alimentos y Cosméticos.

Primarios y Lacas Aluminicas

Ponemos a tu alcance colores de la más alta calidad y poder tintóreo, contamos con dos variantes hidrosolubles y lacas. Las lacas son ideales para la coloración de materiales grasos no transparentes y medios espesos, así como productos que por su naturaleza deban tener poca humedad. La mayoría de nuestros productos son de calidad nacional y de exportación. APLICACIONES: Cubierta de Alimentos Rellenos Pastillas comprimidas Gomas de Mascar Glaseados de Azúcar Productos Horneados

Naturales

Te ofrecemos productos que te ayudan a mejorar la calidad de tu producto, un caso especial y de mucho valor agregado son los colores naturales, ya que ofrecen grandes beneficios sin que se vean alteradas las características sensoriales del alimento. Es por eso que ofrecemos una línea muy completa de colores naturales para todo tipo de productos, además desarrollamos mezclas de acuerdo a tus necesidades. APLICACIONES: Estos productos pueden ser utilizados en cualquier aplicación.

Aceites Esenciales

Estos productos son liposolubles y te proporcionan un intenso aroma, son transmisores de Sensaciones en tu organismo. Tenemos para ti una amplia gama de aceites esenciales los cuales te proporcionar un sabor único que marcará la diferencia en tu producto. APLICACIONES: Confeitería Emulsiones Cárnicos Panificación

Extractos

Dentro de nuestra línea de productos te ofrecemos extractos de la más alta calidad, con el propósito de ayudarte a obtener un producto de gran calidad y con beneficios adicionales como puede ser una etiqueta limpia, ya que este producto es elaborado a partir de aceites y esencias, teniendo la virtud de ser hidrosolubles y proporciona un perfil de sabor natural. APLICACIONES: Bebidas Gasificadas Bebidas Alcohólicas Jarabes

Aceites Esenciales

Estos productos son liposolubles y te proporcionan un intenso aroma, son transmisores de Sensaciones en tu organismo. Tenemos para ti una amplia gama de aceites esenciales los cuales te proporcionar un sabor único que marcará la diferencia en tu producto. APLICACIONES: Confeitería Emulsiones Cárnicos Panificación

Extractos

Dentro de nuestra línea de productos te ofrecemos extractos de la más alta calidad, con el propósito de ayudarte a obtener un producto de gran calidad y con beneficios adicionales como puede ser una etiqueta limpia, ya que este producto es elaborado a partir de aceites y esencias, teniendo la virtud de ser hidrosolubles y proporciona un perfil de sabor natural. APLICACIONES: Bebidas Gasificadas Bebidas Alcohólicas Jarabes

Oleorresinas

Este tipo de productos se utilizan para mejorar el sabor y el olor de los alimentos, las oleorresinas son el extracto de especias más utilizado para saborizar diversos productos. El utilizar oleorresinas te permitirá obtener diversos beneficios como fabricante: Se pueden diluir para regular la concentración y los niveles de sabor que quieres ofrecer y te ayudará a estandarizar tu producto. Te ayuda a desarrollar productos para exportar, ya que lo puedes utilizar como sustituto de chiles o especias naturales. En la mayoría de los casos son productos naturales. ¡Solicita tu muestra! APLICACIONES: Embutidos Cárnicos Consomé Confeitería Gourmet Panificación Sazonadores

Unidades de sabor

La industria de la Confeitería está llena de múltiples creaciones siempre buscando la innovación y versatilidad del producto. Para ayudarte a personalizar tu producto desarrollamos los siguientes: Extenderes Unidades líquidas Unidades en polvo Fueron creados para darte un plus como fabricante ya que estos productos aportan textura, color y acidez, lo que te permite tener un proceso de fabricación más sencillo y un producto altamente competitivo en el mercado. APLICACIONES: Caramelo Líquido Dulce tipo Pulpa Dulces en Polvo Toppings

Potenciadores

Son productos que resaltan las notas características. Nuestros potenciadores resaltarán las notas características de tu producto. Nuestra línea de potenciadores te ayudará a provocar Sensaciones únicas con tu producto, en el paladar del consumidor. APLICACIONES: Cárnicos Embutido Néctares Jugos Sopas

Enmascarantes

El uso de este tipo de productos se ha incrementado para cubrir resabios o notas amargas, tales como vitaminas, principios activos o edulcorantes, entre otros. Tomando como referencia nuestra experiencia y el profundo conocimiento de las necesidades sensoriales del consumidor, nos hemos dado a la tarea de desarrollar enmascarantes especiales, los cuales te ayudarán a obtener productos con características únicas. APLICACIONES: Suspensiones Comprimidos

Otros

En Aceites y Esencias, encontrarás una amplia gama de ingredientes y/o aditivos de alta calidad que te proporcionan soluciones en la creación de tu producto. Creación de Sabores, Fragancias y Colores para la Industria. APLICACIONES: Ácidos Antioxidantes Conservadores Glicerina Tween Turbiol Triacetina Propilen Glicol

Perfiles

Frutales Florales Cárnicos Dulces Frutales Exóticos Artificiales Condimentados Naturales Lácteos Especiados Salados Herbales Ahumados Tostados