

Agentes de cremado

POWDER SYSTEMS



Agente en
Colombia

INGREDIENTES APLICADOS A POWDER
SYSTEMS DE SENSORYEFFECTS

SensoryEffects está comprometido con proporcionar productos innovadores y soporte de servicios para tener éxito en el mercado dinámico de hoy. **Su equipo técnico crea conceptos a la moda diseñados específicamente para su mercado objetivo.**

La **capacidad de respuesta al cliente de SensoryEffects** hace que la experiencia de usuario al hacer negocios sea agradable, fácil y productiva; ese es su objetivo final.

Powder systems es una de las tres líneas que maneja SensoryEffects. Para lograr la consistencia de los ingredientes se implementan el **secado por aspersión Filtermat®**, el secado de Espuma y la mezcla en seco.

AGENTES DE CREMADO

POWDER SYSTEMS

PRESENTAMOS NUESTRA LÍNEA DE CREMAS NO LÁCTEAS EN POLVO

SENSORYEFFECTS ES SU ALIADO EN LA ELABORACIÓN DE FÓRMULAS EN POLVO, MEJORANDO LA FUNCIONALIDAD Y EL VALOR NUTRICIONAL EN SUS PRODUCTOS.

Los agentes de cremado o comúnmente llamados creamers o cremas no lácteas son emulsiones en polvo que proporcionan funcionalidad mejorada a una amplia gama de sistemas alimenticios.

Dentro de las aplicaciones de uso final se incluyen chocolates calientes, capuchinos, té chai, batidos, bebidas nutricionales, productos sustitutos de comida, comidas preparadas, acompañamientos, sopas, salsas y más.

Estos creamers están disponibles en formatos estándar y espumantes para proporcionar la cremosidad y el sabor deseados, mejorar la textura y la sensación en la boca, crear estructura y estabilidad, así como también proporcionar propiedades nutricionales.

En SensoryEffects se encuentra una amplia gama de fórmulas, las cuales cuentan con distintas fuentes de grasa y niveles de funcionalidad; cumpliendo así con diferentes requisitos de aplicación.



CERTIFICACIONES

