

# Bases para Leches Saborizadas

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.

# Bases para Leches Saborizadas

## POWDER SYSTEMS

### PRESENTAMOS NUESTRA LÍNEA DE BASES SABORIZADAS

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

Bases de sabor hechas con frutas reales y jugos. Puede ser formulado tanto como bebidas lácteas o como bebidas no lácteas, incluyendo yogurt y yogurt griego. Disponible en una variedad de sistemas de endulzado y edulcoración, altas en proteína y Fortificación Vitaminas/Minerales, Sin bajas en/Sin grasa y azúcar

- Bebidas para Reemplazo de Comidas/ Malteadas Nutricionales
- Muice™ (Híbridos de Leche & Jugo)
- Ideal para diferentes aplicaciones como leches saborizadas fabricadas industrialmente o a manera de modificador de leche en polvo para empacar directo al consumidor.
- Nuestros sabores desarrollados actuales incluyen: Chocolate / Chocolate Dairy Powder, Mexican Chocolate *NEW!*, Spicy Horchata *NEW!*, Strawberry, Vanilla, Caramel Cappuccino, Caramel Apple *IDFA's 2014 "Most Innovative Prototype Flavor"*, Mocha, Mixed Berry, Banana, Root Beer, Orange Cream, French Toast, Ice Cream Cone and Blueberry Waffle.



CERTIFICACIONES

