

# ConfecShure®

ENCAPSULATES



Agente en  
Colombia

LINEA DE ENCAPSULADOS 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.

La microencapsulación entrega calidad y prolongación de la vida útil en el producto; **controlando eficazmente las interacciones y la mayoría de reacciones químicas indeseables en los alimentos.**



## CREACIONES QUE INNOVAN

# ★ ConfecShure®

## CONFITES DE MEJOR CALIDAD POR MUCHO MÁS TIEMPO

LOS ENCAPSULADOS PARA CONFITERÍA DE SENSEFFECTS SON ACIDULANTES QUE PERMITEN CONTROLAR LA LIBERACIÓN DE ACIDO Y AZUCAR, DISMINUYENDO LA VELOCIDAD DE ABSORCIÓN DE AGUA. ENTREGANDO UN PRODUCTO ESTABLE CON MAYOR PERMANENCIA DE SABOR.

ConfecShure® es la primera marca de ingredientes encapsulados diseñada específicamente para aplicarse en una gran variedad de confites. Las ventajas de esta tecnología son:

- Balance y extensión del sabor
- Enmascaramiento de notas de sabor indeseables
- Prevención de las interacciones negativas entre el confite y la humedad
- Extensión de la vida útil durante el almacenamiento

Estos ingredientes hacen posible que los fabricantes de chupetas, confitería medicada, caramelos duros, mentas y gomas superen problemas tales como pérdida de sabor, inversión de azúcar, higroscopicidad, decoloración y absorción de humedad, entre otros.



CERTIFICACIONES

