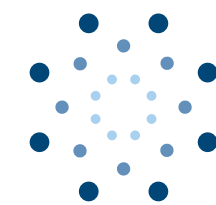




BakeShure®

ENCAPSULADOS PARA PANIFICACIÓN



balchem[®]
INGREDIENT SOLUTIONS



Agente en
Colombia

LÍNEA DE ENCAPSULADOS DE
BALCHEM INGREDIENT SOLUTIONS

Balchem Ingredient Solutions 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 Balchem Ingredient Solutions** 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.**

BakeShure®

ENCAPSULADOS PARA PANIFICACIÓN

LA MICROENCAPSULACIÓN DE BALCHEM INGREDIENT SOLUTIONS MAXIMIZA LA CALIDAD Y LA VIDA ÚTIL EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, GALLETERÍA Y PASTERÍA. SU TECNOLOGÍA PATENTADA DE LIBERACIÓN CONTROLADA MINIMIZA LOS EFECTOS SECUNDARIOS NO DESEADOS EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN; MEJORANDO SIN DUDAS LA CONSISTENCIA, LA CALIDAD Y LA DURABILIDAD DE LOS PRODUCTOS HORNEADOS.

BakeShure® es la primera marca de ingredientes encapsulados específicamente diseñada para mejorar las propiedades físicas y sensoriales de productos horneados aplicados a panadería, galletería y pastelería; actuando como:

- Controlador de pH y prolongador de vida útil reduciendo la acción de los mohos.
- Mejorador de consistencia, frescura y esponjosidad.
- Fomentador del crecimiento controlado del producto durante el proceso de leudado.

Esta línea de ingredientes ayuda a prevenir la degradación de proteínas, mejorar la actividad de la levadura, aumentar la consistencia del producto, optimizar la producción y desarrollar nuevos productos que antes se consideraban imposibles.



Panadería y Galletería

CERTIFICACIONES

