

Agentes de cremado

POWDER SYSTEMS



Agente en
Colombia

INGREDIENTES APLICADOS A POWDER SYSTEMS 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**

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.

Powder systems es una de las tres líneas que maneja Balchem Ingredient Solutions. 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

BALCHEM INGREDIENT SOLUTIONS 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 Balchem Ingredient Solutions 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

