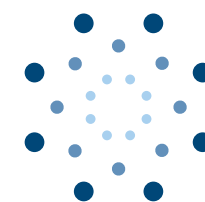




Z-CRISPS®



balchem
INGREDIENT SOLUTIONS



Agente en
Colombia

INGREDIENTES APLICADOS A FLAVOR 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 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.

Los ingredientes extruidos se utilizan para aportar proteínas y textura a los alimentos listos para el consumo, también funcionan como agregados que ayudan en el atractivo visual y el perfil nutricional de productos.

Z-CRISPS®

PRESENTAMOS NUESTRA LÍNEA DE AGREGADOS ALTOS EN PROTEÍNA

BALCHEM INGREDIENT SOLUTIONS ES SU ALIADO EN LA ELABORACIÓN DE FÓRMULAS EN POLVO Y LÍQUIDAS, MEJORANDO LA FUNCIONALIDAD Y EL VALOR NUTRICIONAL EN SUS PRODUCTOS.

Son Crisps altos en proteína, con etiqueta limpia y con textura crujiente que se utilizan en diferentes aplicaciones: barras, Trail mixes, cereales, snacks, chocolates, etc.

Los Crisps están disponibles en múltiples fuentes de proteínas, ayudando a satisfacer la demanda de proteínas vegetales alternativas, se pueden saborizar para elaborar otro tipo de productos, como croutons para ensalada, mixes de barbacoas, etc.

- Algunas características pueden ser adaptadas a las necesidades del cliente.
- Contienen una alta cantidad de proteína y aminoácidos.
- Libres de gluten y GMO.
- Cuentan con certificado Kosher.
- No necesitan refrigeración.
- Disponible en porcentajes de proteína desde 50% hasta 80%.
- Tamaños de partícula desde 3mm hasta 5mm.



CERTIFICACIONES

