

Biscuiterie, Panification

Biscuits, céréales, pâtes



La large palette d'ingrédients de **SPI** permet le positionnement le plus différent des produits à valeur ajoutée. Nous vous conseillons de manière exhaustive et développons avec vous non seulement un concept adapté à vos consommateurs, mais également la recette la plus pertinente. Pour cela, vous pouvez compter sur notre expérience dans la sélection des meilleurs ingrédients pour chaque application.

Notre gamme vous propose les matières premières de haute qualité qui contribueront à enrichir vos recettes. **SPI** se veut votre allié dans l'importante mission de satisfaire le client final au travers de la gamme d'ingrédients la plus complète et le soutien inconditionnel de nos équipes.

Arômes, colorants, émulsifiants, solutions personnalisées et bien plus encore pour faire la différence sur le marché.

Renseignez-vous auprès de votre contact chez **SPI** pour plus d'informations.

- 5 COLORANTS**
Large gamme de colorants (naturels ou synthétiques, poudres ou liquides, liposolubles ou hydrosolubles, standards ou sur mesure)
- 5 ARÔMES**
Large gamme d'arômes (naturels ou synthétiques, liquides ou en poudre, standards ou sur mesure)
- 5 ÉMULSIFIANTS**
Émulsifiants, stabilisants et composés apparentés, ils empêchent la séparation des ingrédients et prolongent la durée de conservation.
- 5 ÉDULCORANTS**
Sucres solides, liquides et mélanges à façon, offrant un service global qui couvre toutes les phases industrielles ; toujours selon les normes de qualité les plus élevées.
- 5 AMIDON**
Les amidons tels que les polysaccharides peuvent être la base de boissons alcoolisées fortes et agissent comme stabilisants dans leurs formulations.
- 5 PYROPHOSPHATE DISODIQUE**
Utilisé comme acidifiant dans les poudres à lever, où il réagit avec le bicarbonate de sodium pour libérer du dioxyde de carbone.
- 5 CONSERVATEURS ALIMENTAIRES**
Les conservateurs alimentaires et antioxydants proposés sont destinés à préserver les caractéristiques des boissons de toute altération et prolifération microbienne pendant leur durée de vie jusqu'à leur consommation.

