

# Repostería y Panadería

## Galletas, cereales y pastas



La amplia gama de ingredientes de **SPI** permite el mejor posicionamiento de sus productos. Te ayudamos a desarrollar una solución que se adapte a tus consumidores, asesorándote en el proceso y creando recetas relevantes. Aproveche nuestra experiencia y seleccione los mejores ingredientes para cada aplicación.

Nuestra gama le ofrece materias primas de la más alta calidad que le ayudarán a enriquecer sus recetas. **SPI** quiere ser su aliado en la importante misión de satisfacer al consumidor final a través de la más completa gama de ingredientes y el apoyo de nuestros equipos.

Saborizantes, colorantes, emulsionantes, soluciones personalizadas y mucho más para marcar la diferencia en el mercado.

Solicite más información a su contacto en **SPI**.

- 5 COLORANTE ALIMENTICIO**  
Amplia gama de colorantes (naturales o sintéticos, en polvo o líquidos, liposolubles o hidrosolubles, estándar o personalizados)
- 5 AROMAS**  
Amplia gama de aromas (natural o sintético, líquido o en polvo, estándar o personalizado)
- 5 EMULSIONANTES**  
Emulsionantes, estabilizadores y compuestos aparentes, que evitan la separación de ingredientes y prolongan la vida útil.
- 5 EDULCORANTES**  
Azúcares sólidos, líquidos y mezclas a medida, ofreciendo un servicio global que cubre todas las fases industriales; siempre de acuerdo con los más altos estándares de calidad.
- 5 ALMIDÓN**  
Los almidones como los polisacáridos pueden ser la base de bebidas alcohólicas fuertes y buscados como estabilizadores en sus formulaciones.
- 5 PIROFOSFATO DISÓDICO**  
Como acidificante en polvo de hornear, donde reacciona con bicarbonato de sodio para liberar dióxido de carbono.
- 5 CONSERVADORES**  
Los conservadores y antioxidantes alimenticios que se ofrecen están destinados a preservar las características de sus productos de cualquier alteración y proliferación microbiana durante su vida útil hasta su consumo.

