

Boissons

Jus de fruits, lait acidifié, lait chocolaté, sodas



Chez **SPI**, nos experts mettent tout en œuvre pour vous aider à relever vos défis en matière de goût, de texture et de fraîcheur, quelle que soit la boisson que vous préparez.

Bien que les ingrédients et les méthodes de production des boissons varient, le personnel de **SPI** sera à vos côtés pour vous accompagner dans votre développement avec une gamme complète d'ingrédients et de solutions spécifiques et adaptées et dans le seul objectif de répondre à vos besoins et ceux des consommateurs.

Différents types de stabilisants, arômes, colorants, conservateurs naturels ou mélanges spécifiques qui contribueront à donner l'impulsion que vous recherchez sur le marché.

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

S STABILISATEURS

STABILISATEURS DE JUS DE FRUITS

À base de pectine, gomme gellane, gomme guar, CMC, gomme xanthane

STABILISATEURS DE LAIT ACIDIFIÉ

À base de fibres de soja solubles, Pectine, Gomme de guar, CMC et phosphates

STABILISATEURS AU LAIT AU CHOCOLAT

A base de carraghénanes, spécialement conçu pour la stabilisation de la pasteurisation des boissons chocolatées au lait Gomme gellane, CMC et à base d'émulsifiant

S MÉLANGES

Aidez les entreprises et les marques à développer et lancer des produits plus rapidement, à s'attaquer à de nouveaux marchés et à rivaliser dans l'innovation sans avoir besoin d'investir dans leur infrastructure.

S COLORANTS

Large gamme de colorants (naturels ou synthétiques, poudres ou liquides, liposolubles ou hydrosolubles, standards ou sur mesure)

S ARÔMES

Large gamme d'arômes (naturels ou synthétiques, liquides ou en poudre, standards ou sur mesure)

S 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.

S PULPE

Pulpe d'orange et de clémentine. Ceci est obtenu à partir de la partie comestible des agrumes. Le produit est pasteurisé et stocké aseptiquement dans des conditions réfrigérées.

S AMIDON

Les amidons tels que les polysaccharides peuvent être la base de boissons alcoolisées fortes et agissent comme stabilisants dans leurs formulations.

S 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.

