

# Bebidas

Zumos de frutas, leche-zumo, batidos, refrescos y otras



En **SPI**, nuestros expertos trabajan arduamente para ayudarlo a superar los desafíos de sabor, textura y frescura, sin importar qué bebida esté preparando.

Aunque los ingredientes de las bebidas y los métodos de producción varían, el personal de **SPI** estará a su lado para apoyarlo en su desarrollo con una gama completa de ingredientes y soluciones específicas y adaptadas con el objetivo de satisfacer sus necesidades y las de los consumidores.

Diferentes tipos de estabilizantes, aromas, colorantes, conservadores naturales y mezclas específicas que ayudarán a darle el impulso que ha estado buscando en el mercado.

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

## **S** ESTABILIZANTES

### **ESTABILIZANTES DE ZUMOS DE FRUTA**

A base de pectina, goma gelana, goma guar, CMC, goma xantana

### **ESTABILIZANTES DE LECHE**

A base de fibra de soja soluble, pectina, goma guar, CMC y fosfatos

### **ESTABILIZANTES DE BATIDOS**

A base de carragenatos, especialmente diseñado para la estabilización de la pasteurización de bebidas de chocolate con leche goma gelana, CMC y a base de emulgente

## **S** MEZCLAS

Ayudan a las empresas y marcas a desarrollar y lanzar productos más rápidamente, abordando nuevos mercados y compitiendo en innovación sin necesidad de invertir en su infraestructura.

## **S** COLORANTES

Amplia gama de colorantes (naturales o sintéticos, en polvo o líquidos, liposolubles o hidrosolubles, estándar o personalizados)

## **S** AROMAS

Amplia gama de aromas (natural o sintético, líquido o en polvo, estándar o personalizado)

## **S** 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.

## **S** PULPA

Pulpa de naranja y clementina. Se obtiene de la parte comestible de los cítricos. El producto se pasteuriza y almacena asépticamente en condiciones de refrigeración.

## **S** ALMIDÓN

Los almidones como los polisacáridos pueden ser la base de bebidas alcohólicas fuertes y actuar como estabilizantes en sus formulaciones.

## **S** CONSERVANTES

Los conservantes y antioxidantes alimentarios que se ofrecen están destinados a preservar las características de las bebidas de cualquier alteración y proliferación microbiana durante su vida útil hasta su consumo.

