

Confiseries

Bonbons gélifiés, confitures



Nous sommes passionnés par la création d'aliments délicieux, durables et nutritifs. Avec la gamme d'ingrédients **SPI**, vous ferez la différence sur le marché.

Des gels émulsifiants, des stabilisants adaptés à chaque besoin, des arômes, des colorants et des mélanges spécifiques qui permettront de pousser vos produits au niveau supérieur. Et beaucoup plus, ...

Travailler en étroite collaboration avec nos partenaires pour aider à résoudre vos défis spécifique, fournir des informations, appliquer notre expérience dans le développement de produits, garantir une qualité optimale et fournir les meilleures solutions grâce à nos équipes de pointe. Que votre objectif soit de vous différencier par les saveurs, les textures ou les apparences, d'augmenter le positionnement diététique ou « sante » de vos produits ou d'obtenir des avantages fonctionnels tels qu'un rendement, une durée de conservation ou une durée de conservation accrue, **SPI** vous aide à atteindre vos objectifs.

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

S STABILISATEURS

CMC

À base de pectine

À base de gomme gellane

À base de gomme guar

À base de gomme xanthane

À base de fibres de soja solubles

À base de carraghénanes

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 ÉMULSIFIANTS

Émulsifiants, stabilisants et composés apparentés, ils empêchent la séparation des ingrédients et prolongent la durée de conservation.

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 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.

