

Confitería

Caramelos de goma, dulces y otros



Nos apasiona crear alimentos deliciosos, sostenibles y nutritivos. Con la gama de ingredientes de SPI, marcará la diferencia en el mercado.

Geles emulsionantes, estabilizantes adaptados a cada necesidad, aromas, colorantes y mezclas específicas que te permitirán llevar tus productos al siguiente nivel.

Trabaje en estrecha colaboración con nuestros socios para ayudarlo a resolver sus desafíos específicos, brindar información, aplicar nuestra experiencia en el desarrollo de productos, garantizar la máxima calidad y brindar las mejores soluciones a través de nuestros equipos líderes en la industria. Ya sea que su objetivo sea diferenciarse por sabores, texturas o apariencias, aumentar el posicionamiento dietético o "saludable" de los productos u obtener ventajas funcionales como rendimiento, vida útil o retención, SPI lo ayuda a lograr sus objetivos.

Solicite más información a su contacto en SPI.

S ESTABILIZANTES

CMC

A base de pectina, goma gelana, goma guar y/o goma xantana

A base de fibra de soja soluble

A base de carragenatos

A base de emulsionantes

S MEZCLAS

Ayudan a las empresas y marcas a desarrollar y lanzar productos más rápido, abordar nuevos mercados y competir en innovación sin necesidad de invertir en su infraestructura.

S EMULSIONANTES

Emulsionantes, estabilizadores y compuestos relacionados, evitan la separación de ingredientes y prolongan la vida útil.

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 CONSERVANTES

Los conservantes y antioxidantes alimentarios 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.

