

Laitiers

Yaourts, crème dessert, yaourt à boire, fromages



Il n'y a rien de mieux que d'utiliser des ingrédients pour donner à vos produits laitiers la saveur, la texture et les propriétés nutritionnelles appropriées.

SPI dispose d'une large gamme de produits pour répondre à vos besoins de producteur et aux attentes des consommateurs. Avec nos ingrédients, notre savoir-faire dans les procédés et notre vision marketing, vous ouvrirez bientôt les portes de nouveaux marchés et optimiserez la performance de votre production.

Nous vous aidons à développer et à introduire de nouveaux produits ou à mettre à jour ceux déjà commercialisés à partir de nos connaissances et de notre expérience, toujours avec le soutien de nos spécialistes techniques.

SPI vous proposons une large gamme des matières premières les plus basiques, comme les stabilisants et les conservateurs naturels, aux préparations les plus complexes de nos mélanges qui facilitent la fabrication de vos produits laitiers.

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 AMIDON

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

S SELS DE FONTE

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.

