

Lácteos

Yogures, crema de postre, yogur para beber, quesos



No hay nada mejor que usar ingredientes para darle a tus productos lácteos el sabor, la textura y las propiedades nutricionales adecuadas.

SPI tiene una amplia gama de productos para satisfacer las necesidades de su productor y las expectativas del consumidor. Con nuestros ingredientes, nuestro know-how en procesos y nuestra visión de marketing, pronto abrirás las puertas a nuevos mercados y optimizarás el rendimiento de tu producción.

Te ayudamos a desarrollar e introducir nuevos productos o actualizar los que ya están en el mercado basándonos en nuestro conocimiento y experiencia, siempre con el apoyo de nuestros especialistas técnicos.

SPI le ofrece una amplia gama desde las materias primas más básicas, como estabilizantes y conservantes naturales, hasta las preparaciones más complejas de nuestros blends que facilitan la elaboración de sus productos lácteos.

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 AGRIA

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 leche chocolatada, a base goma gelana, CMC y de emulgente.

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 COLORANTES

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

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 ALMIDÓN

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

S CONSERVADORES

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

