

Sauces

Mayonnaise, Ketchup, Harissa, Moutarde, Vinaigrettes



La gamme de stabilisants et texturants **SPI** à base d'hydrocolloïdes a été conçue pour répondre aux besoins des consommateurs en termes de viscosité, de texture, de sensation en bouche et de stabilité pendant la durée de vie des sauces, depuis le process industriel et stockage jusqu'à leur consommation.

Les Conservateurs et Antioxydants proposés sont destinés à préserver les caractéristiques des sauces de toute altération et prolifération microbienne le long de leur durée de vie jusqu'à leur consommation.

La gamme de colorants (naturels et chimiques, en poudre ou liquides, liposolubles ou hydrosolubles, standard ou sur mesure) a été conçue pour apporter la coloration souhaitée aux sauces selon les préférences des consommateurs.

Nous disposant également dans notre gamme de matières premières comme les amidons, les édulcorants, les gommes xanthane, guar, les cmc...et les huiles végétales de palme, colza, tournesol et soja.

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

S **STABILISATEURS ET MÉLANGE DES STABILISATEURS**

La gamme de stabilisants et texturants à base d'hydrocolloïdes a été conçue pour répondre aux besoins des consommateurs en termes de viscosité, de texture, de sensation en bouche et de stabilité ,pendant la durée de vie des sauces, du processus industriels et stockage jusqu'à leur consommation

- CMC
- Gomme guar
- Gomme xanthane
- Gomme Tara
- Gomme de caroube
- Carraghénane
- Mélange des différents stabilisateurs avec des autres additifs pour obtenir le meilleur résultat en mayonnaise, ketchup et sauces

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) Arômes, épices et herbes, chili, tomate, piquant, classique, ail, provençale ...

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 ET ANTIOXYDANTS**

Les conservateurs alimentaires NATURELS ET SYNTHÉTIQUES proposés sont destinés à préserver les caractéristiques des boissons de toute altération et prolifération microbienne pendant leur durée de vie jusqu'à leur consommation.