



Inclusions

SensoryEffects[®] Inclusions são sistemas de entrega de cor e aroma encapsulados em lipídios, desenvolvidos para transmitir múltiplas experiências sensoriais a várias categorias de alimentos processados. Este sistema de entrega é capaz de fornecer e proteger o sabor, o aroma, a cor, a textura e o valor nutricional do produto.



Formas e tamanhos

- Mini Flake
- Regular Flakes
- Small Nuggets
- Medium Nuggets
- Large Nuggets

Benefícios da aplicação

- Base lipídica potencializa aromas e sabores;
- O sabor, o aroma e a cor são protegidos até o processo de cozimento
- Estabilidade da cor durante o armazenamento do produto
- Fácil aplicação
- Longa vida de prateleira
- Perfis personalizados disponíveis

Benefícios do processamento

- Fácil de adicionar em misturas secas e massas líquidas
- Não inibe a ação do fermento
- Não irá perfurar ou quebrar a massa
- Não adere ao equipamento de processamento
- Diferentes formas e tamanhos
- Diferentes temperaturas de fusão

