



Ingredients and Solutions



## Additivi

Gli additivi alimentari sono sostanze aggiunte intenzionalmente per migliorare un prodotto alimentare.

Il loro impiego è a scopo tecnologico

nelle fasi di: produzione, trasformazione, preparazione e di trattamento degli alimenti.

# Additivi

## Benefit



- Conservano il prodotto alimentare
- Migliorano sapore ed odore del prodotto finito
- Colorano e donano un gradevole aspetto visivo
- Hanno molteplici proprietà funzionali come il potere emulsionante, umettante, ecc...

## Portfolio



- Vanillina
- EDULCORANTI: Aspartame e Acesulfame K
- Xilitolo
- Maltitolo
- Acido citrico
- Acido ascorbico e Sodio ascorbato
- Acido malico
- Acido tartarico
- Acidi micro-incapsulati
- Destrosio
- Potassio sorbato
- Glutammato monopodico
- Acido sorbico
- Acido lattico
- Maltodestrine

## Applicazioni



Prodotti da Forno



Pasta



Carne e Prodotti a base di Carne



Snack & Cereali



Zuppe, Salse e Condimenti



Gastronomia



Alimenti Speciali e Gluten-free



Caramelle e Confetti



Integratori Alimentari



Bevande, Succhi e Vini



Prodotti Lattiero-caseari e Gelati



Pet-food

## Profilo Tecnico

- PROPRIETA'
  - Acidificanti
  - Antiossidanti
  - Dolcificanti
  - Migliorano il sapore
- CERTIFICAZIONI
  - no ogm, kosher, halal
- SHELF-LIFE
  - da 12 a 24 mesi
- % USO variabile

Partners distributori per l'Italia di: