



Ingredients and Solutions



Inclusioni e Decorazioni

Decorazioni ed inclusioni comprendono tutti gli ingredienti che hanno lo scopo di arricchire visivamente ed esternamente i prodotti, donando loro migliore aspetto e consistenza.

Sono disponibili in varie forme e gusti, anche di taglio artigianale e pregiato creando sinergie di sapori, talvolta armoniosi, talvolta di contrasto.

Inclusioni e Decorazioni

Benefit



- Migliorano l'aspetto visivo del prodotto finito
- Arricchiscono il sapore
- Conferiscono croccantezza

Portfolio



- Grani cacao al caffè e liquorosi
- Estrusi e chicchi ricoperti di cacao
- Granelle caramellate di mandorla, pistacchio, cacao e nocciole
- Inclusioni al caramello
- Paste speciali di semi di girasole, semi di zucca, soia e cocco
- Wafer
- Frutta disidratata, infusa e polvere
- Pasta di frutta e miele
- Latte di cocco in polvere
- Zucchero di cocco
- Sciroppo di zenzero
- Cacao naturale e potassato

Applicazioni



Prodotti da Forno



Pasta



Snack & Cereali



Zuppe, Salse e Condimenti



Gastronomia



Alimenti Speciali e Gluten-free



Caramelle e Confetti



Prodotti Lattiero-caseari e Gelati

Profilo Tecnico

• PROPRIETA'

Inclusioni a base di frutta, cioccolato, frutta secca e caramello
Inclusioni bake-stable e dedicati all'uso in prodotti della gelateria
Inclusioni tailor-made

• CERTIFICAZIONI

no ogm
• SHELF-LIFE da 6 a 12 mesi
• % USO variabile

Partners distributori per l'Italia di:

