



INDUSTRIAS PRODUCTORAS DE HELADOS

ELABORADORES DE HELADOS, TORTAS Y POSTRES FRIOS

Estimado cliente, por la presente queremos llevar a su conocimiento los productos y servicios de NUTRIAL S.A., una empresa del Grupo SAPORITI, proveedora de ingredientes, aditivos y asistencia técnica a los productores, desarrolladores, distribuidores y comercializadores alimentarios.

Diseñada para acercarse al mercado de la industria alimentaria de otra manera, NUTRIAL S.A. opera con la garantía y respaldo del Grupo SAPORITI.

Nuestra misión, asociarnos a su negocio con calidad, conocimiento y eficacia.

Proveemos soluciones a medida, avaladas por la destreza innovadora y la eficacia técnica del grupo.

NUTRIAL es este concepto mejorado, más cercano, intensivo y directo. En suma, somos Calidad y Experiencia en nuestros ingredientes.

FUNCIONALES

*EMULSIONANTES

-EMULSIONANTES HIDRATADOS: -PANACEA PD 2600-PANACEA 2813-NUTRIALGEL ORO -EMULGEL 2649.

-EMULSIONANTES EN POLVO:

-SIMPLES:-Monoglicéridos destilados 90% -INS 471-Lecitina de soja en polvo: LECITINA 3381
-SISTEMAS EMULSIONANTES COMPLEJOS: AGENTES DE BATIDO: Emulgel LMQ 3093-Emulgel 3093 ME70-Máxima Estructura

-EMULSIONANTES LIQUIDOS:

-PGPR-FYNOL VR42 - INS 476
-Lecitina fluida -INS 322

*ESTABILIZANTES

-ESTABILIZANTES CON EMULSIONANTES PARA HELADOS DE CREMA: Emulgel Base 30 Crema; Estabilizante Chantilly, Chocolate, Dulce de leche, Frutilla, Vainilla; Cryocap 2976 ; Emulgel C3187, C3479, C3795, C3796, E21, SA-762, SA -30, SA-50.

-ESTABILIZANTES PARA HELADOS DE AGUA SIN EMULSIONANTES: Emulgel A 2646, SA-C10, A/C40,A S32, A3545, 707 (palitos).

-ESTABILIZANTES PARA HELADOS SOFT simples y concentrados: Emulgel SOFT Chantilly, Chocolate, Dulce de leche, Frutilla, Vainilla y Neutro.

-ESTABILIZANTES DIETETICOS: Emulgel DIETETICO SOFT Chantilly, Chocolate, Dulce de leche, Frutilla, Vainilla y Neutro.

-ESTABILIZANTES LIGHT: Base Nutrialight Neutra, Chocolate y Dulce de leche.

OTROS FUNCIONALES AUXILIARES DE HELADERIA

*ACIDULANTES-REGULADORES DE ACIDEZ

-Acido Cítrico-INS 330-Acido Láctico-INS 270-Acido Tartárico-INS 334-Tartrato ácido de potasio (Cremor tártaro)-INS 336i - Acido Adípico- Acido Fumárico.

*AGENTES DE MASA : Povidextrona-INS1200
Maltodextrina-Suero de queso desmineralizado.

*GOMAS Y GELIFICANTES (Estabilizantes-

Espesantes) -Agar-agar-INS 406 -Alginato de sodio-INS 401 -Alginato de sodio autogelificable -Alginato de propilenglicol-Carrageninas para agua (k1+k2)-INS 407 -Carrageninas lácteas (k1+k2+i)-INS 407 -Gelatina Comestible (220 Bloom (GAP5) / 240 Bloom (GAP6))-INS 428 -Emulgel SG (Gelatina Soluble en Frío)-INS 428-Carboxi Metil Celulosa sódica-INS 466 -Goma Garrofin-INS 410 -Goma Guar-INS 412 -Goma Xántica-INS 415 -Goma Arábica-INS 414 -Pectinas para Bombones de Fruta-INS 440

*GRASAS :GRASA EN POLVO- SUSTITUTOS DE GRASA

-EMULCREM 55 (grasa en polvo)
-NUTRIALGEL L5 PLUS y PLUS A (sustitutos de grasa en polvo-fat replacers)
-Lecitina 3381.

*PRE MEZCLAS EN POLVO

*PREMIX INDUSTRIALES

-EN FRIO

-Base neutra de semifríos PI
-Bavarois PI
-Base de Semifríos Magra PI
-Crema Chantilly DECO (para decoración) PI y REM (para relleno) PI
-Crema Pastelera instantánea PI
-Glase DECO PI y Merengue en frío DECO PI
-Cremas para tortas frías Cheese Cake PI; de Café PI ; Frutal



Naranja-Durazno PI ;Frutal Arándanos PI ; Lemon Pie PI
 -Mousses : -SOFT Chocolate Plena, Chocolate Magra, Dulce de leche, Limón, Frutos Rojos PI - LIGHT Chocolate a la naranja, Dulce de leche, Limón, Frutos rojos PI

-HORNEABLES

-Bizcochuelos Chocolate, Vainilla y Limón PI
 -Budines Chocolate, Vainilla, Limón y Marmolado PI
 -Brownie Premium PI
 -Cookies PI
 -Magdalenas Chocolate, Vainilla, Limón PI
 -Postres Pudding Chocolate (FAP 3179), Vainilla (FAP3178) y Dulce de leche (FAP3180)PI
 -*Flan Industrial sabor vainilla 120 g PI*

***PREMIX HOGAREÑOS**

-EN FRIO

-Base neutra de semifríos PH y Bavarois PH
 -Crema Chantilly DECO (para decoración) PH y REM (para relleno) PH
 -Crema Pastelera instantánea.
 -Glase DECO PH y Merengue en frío DECO PH.
 -Crema para torta fría Cheese Cake PH; de Café PH ;Frutal Naranja-Durazno PH; Frutal Arándanos PH; Lemon Pie PH
 -Mousses : SOFT Chocolate Plena, Chocolate Magra, Dulce de leche, Limón, Frutos Rojos PH -LIGHT Chocolate a la naranja, Dulce de leche, Limón, Frutos Rojos PH
 -Jugos.

-HORNEABLES

-Bizcochuelos Chocolate, Vainilla y Limón PH
 -Budines Chocolate, Vainilla, Limón y Marmolado PH
 -Brownie Premium PH
 -Cookies PH
 -Magdalenas Chocolate, Vainilla, Limón PH
 -*Gelatinas sabor Frutilla, Cereza, Naranja y Ananá,*

Manzana Verde, Limón, Durazno, Banana PH
 -*Flan Instantáneo Chocolate, Vainilla y Limón PH*
 -Postres Pudding Chocolate(FAP3179),Vainilla(FAP3178) y Dulce de leche(FAP3180) PH

***LINEAS DE CACAOS**

-Cacao alcalino solubilizado
 -Cacao soluble negro.

NUTRICIONALES

***ORAFIT**: Fibras Solubles (Inulina BENEIO GR y Oligofructosa BENEIO P95)

***Fitoesteroles** en polvo.

***EDULCORANTES**

***En polvo**

-Ciclato de sodio –INS 952-(1 kg=DE aprox. 35 kg azúcar)
 -Sacarina sódica –INS 954 -(1 kg=DE aprox. 400 kg azúcar)
 -Acesulfame K – INS 950 - (1 kg=DE aprox. 200 kg azúcar)
 -Sucralosa en polvo – INS 955 - (1 kg=DE aprox. 600 kg azúcar)
 -Dextrosa (Cerelese) (1 kg=DE 0,74 kg azúcar)
 -Edulcorante SA 737(1 kg=DE aprox. 16 kg azúcar)
 -Edulcorante SA 750(1 kg=DE aprox. 70 kg azúcar)
 -Emulsweet 3609 (1 kg=DE aprox. 10 kg azúcar)

***Jarabes:**

-Azúcar invertido (1 kg=DE aprox. 1,30 kg azúcar)
 -Sucralosa líquida 25% - INS 955 -(1 kg=DE aprox. 150 kg azúcar)
 -Solución Edulcorante Nutrial (1 kg=DE aprox. 12-14 kg azúcar)
 -Glucosa(1 kg=DE aprox. 0,60 kg azúcar)
 -Sorbitol – INS 420 -(1 kg=DE aprox. 0,50 kg azúcar)
 -Maíz de alta fructosa (Sucrodex) (1 kg=DE aprox. 1,0 kg azúcar)
 -Caramelo líquido.

SABORES

-Línea Concentrada , líquidos y en polvo, incluyendo Sustitutos de Cacao.
 -Línea de Sabor y Color 20.

COLORES

-Naturales y artificiales líquidos y en polvo.