

ELABORADORES DE PAN Y BOLLERIA - DE PAN DE MIGA - DE PAN DULCE

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

*ADITIVOS MEJORADORES

MEJORADORES QUIMICOS SIMPLES

*AGENTES OXIDANTES MEJORADORES DE ELASTICIDAD
-Acido ascórbico-INS 300-Azodicarbonamida (ADA)-INS 927a

*AGENTES REDUCTORES MEJORADORES DE EXTENSIBILIDAD -L-Cisteína- INS 920 -Metabisulfito de sodio-INS 223

MEJORADORES QUIMICOS COMPLEJOS

-Gluten de trigo-Relajante de masa

MEJORADORES QUIMICO-ENZIMATICOS COMPLEJOS

*LINEA NUTRIALPLUS 400: MIGA-FRANCES-Económico-PTE -PREPIZZA (Pancho-Pebete)

*LINEA NUTRIALPLUS 750: 750 MIGA-750 F2

CONCENTRADOS QUIMICO-ENZIMATICOS COMPLEJOS

-Enzigrex V39595-Combinaciones enzimáticas de la línea Enzigrex para Pan dulce, Pan de miga y Prepizzas.

MEJORADORES DE ESTABILIDAD, FRESCURA Y VIDA UTIL

*BIOFRESH ENZIMATICO

*EMULSIONANTES HIDRATADOS: -PANACEA PD 2600-PANACEA 2813-PANACEA 3627-NUTRIALGEL ORO

*EMULSIONANTES EN POLVO: -Monoglicéridos destilados 90% -INS 471-Lecitina de soja en polvo: LECITINA 3381 -DATEM-INS 472e -SSL - INS 481 i

*EMULSIONANTES LIQUIDOS: -PGPR-FYNOL VR42 -INS 476 -Lecitina fluída -INS 322

*CONSERVANTES

-Propionato de calcio polvo y microgranulado-INS 282
-Propionato de sodio-INS 281
-Sorbato de potasio polvo y microgranulado-INS 202
-Acido sórbico-INS 200
-Solución Conservante para rociado.

*ACIDULANTES-REGULADORES DE ACIDEZ

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

*AGENTES DE MASA

-Glicerina-Glicerol-INS 422-Polidextrosa-INS 1200-Maltodextrina-Suero de queso desmineralizado.

*ALMIDONES

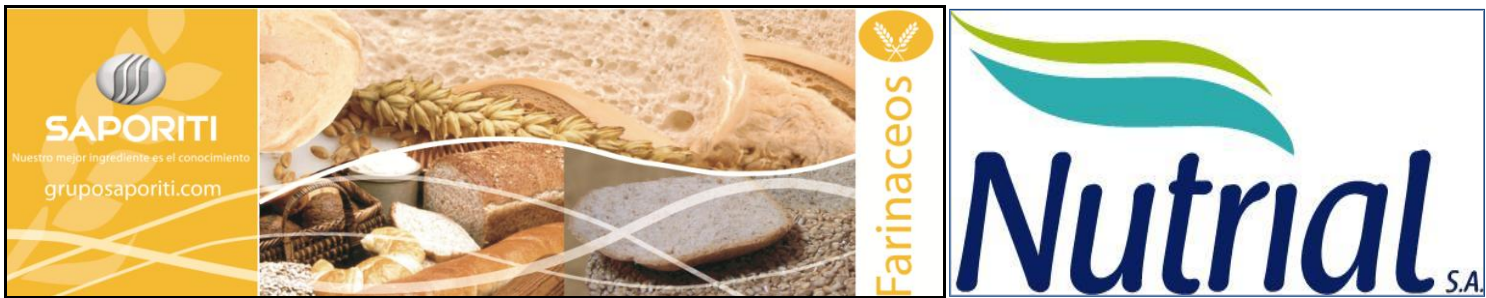
-Almidón de Maíz Normal (Fécula) -Almidón de Maíz pregelatinizado -Almidón de Maíz ceroso (waxy) pregelatinizado congelable-Almidón de Trigo.

*ANTIOXIDANTES

-ANGREX T35: tocoferoles naturales de soja.

*AROMATIZANTES

-Vainillina (4 hidroxí-3 metoxi benzaldehído) -Etil Vainilla ((3 etoxi-4 hidroxí benzaldehído)



***DESMOLDANTES** Base Acuosa

***EXALTADOR DE SABOR**

-Glutamato Monosódico- INS 621

***GOMAS Y GELIFICANTES (Estabilizantes-Espesantes)** -Agar-agar-INS 406 -Alginato de sodio-INS 401 -Alginato de sodio autogelificable -Carrageninas para agua (k1+k2)-INS 407 -Carrageninas lácteas (k1+k2+i)-INS 407 -Gelatina Comestible (220 Bloom (GAP5) / 240 Bloom (GAP6))-INS 428 -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 :ACEITE VEGETAL HIDROGENADO (AVH)-GRASA EN POLVO- SUSTITUTOS DE GRASA**

-EMULCREM 55 (grasa en polvo)-NUTRIALGEL L5 PLUS (sustituto de grasa en polvo-fat replacer)-Lecitina 3381-Vaselina líquida.

***LEUDANTES**

-Polvo de hornear extra.-Bicarbonato de Amonio-Carbonato ácido de amonio-INS 503 ii -Bicarbonato de Sodio-Carbonato ácido de sodio-INS 500 ii

NUTRICIONALES

***SUNOPTA** :Fibras Insolubles (SunOpta 200 y 610)

***ORAFIT**: Fibras Solubles (Inulina BENEEO GR y Oligofruktosa BENEEO P95)

***Fitoesteroles** en polvo.

***REMY** : Almidones y Harinas de arroz.

***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 - 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 Dulce y Salada, Líquidos y en polvo, incluyendo Sustitutos de Cacao.

-Línea de Sabor y Color 20.

COLORES

-Naturales y artificiales líquidos y en polvo.