

## Beneficios en el Mercado

### Innovación y diferenciación

Puedes desarrollar alternativas creativas y deliciosas Plant-Based que cumplan con las necesidades y preferencias de tus consumidores.

### Ampliación del público objetivo

Atrae a consumidores vegetarianos y veganos, así como aquellos que buscan reducir su consumo de carne.



Valor  
Nutricional



Sabor  
y Textura



Firmeza  
y Apariencia



Declaración  
Saludable



# PRODUCTOS

### **Proteína de Chícharo 80%, 85% y 90%**

Alto contenido proteico para una nutrición completa.

### **Proteínas de Soya:**

#### **Harinas, Aislados y Concentrados**

Proporciona sabor y tienen varios beneficios especialmente para aquellos que siguen una dieta basada en plantas.

### **Fibras Vegetales**

Beneficios nutricionales y funcionales.

### **Alternativa de huevo (Mr Egg Mix)**

Mezcla en polvo creada para cocinar huevos plant-based.

### **Plant Mix Burger y Molida Vegan Mix**

Sustitutos de carne de alta calidad.

### **Fécula de Maíz**

Ingrediente perfecto para lograr texturas irresistibles con resultados excepcionales.

### **Fécula de Tapioca**

Brinda una sensación suave en cada bocado.

### **Fécula de Papa**

Impulsa tus creaciones culinarias con un ingrediente versátil.

### **Makychese**

Base para fabricar quesos análogos vegetales.

### **Color Caramelo Líquido Clase IV**

Mejora la apariencia de tus productos.



## + PRODUCTOS

### **Carrageninas**

Frescura prolongada y jugosidad irresistible.

### **Texturizados de Soya**

Imita a la perfección la consistencia de la carne en tus productos.

### **PVH Soya y Maíz**

#### **(Proteína Vegetal Hidrolizada)**

Potenciador de sabor.

### **Pectinas**

Versátil para texturas innovadoras.

### **Stevia**

Sabor puro y dulzor sin calorías.

### **Monk Fruit (Fruto del Monje)**

Sabor dulce natural sin sacrificar sabor ni textura.

### **Gluten de Trigo**

Potencia tus productos mejorando la consistencia y la retención de humedad.

### **Hojuela de Papa**

Textura crujiente y versatilidad culinaria.



## ¿Cuánto aporte de proteína quieres darle a tu producto sin sacrificar su textura?

Es posible lograr un equilibrio entre el aporte de proteína y la textura deseada de tu producto.

No comprometas la calidad y la experiencia sensorial de tus productos.



Demanda creciente



Oportunidad de innovación



Sostenibilidad ambiental

Contamos con un amplio portafolio de ingredientes y aditivos para la industria alimentaria, así como un área de servicio técnico para apoyarte en tus aplicaciones y desarrollos.

**Solicita tu muestra**



Contáctanos

**“Gracias por la oportunidad de servirle”**