

PLANT BASED



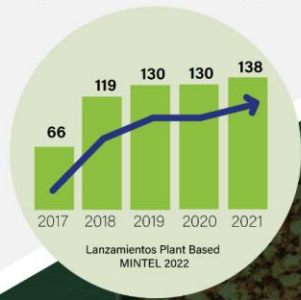
SENSIENT[™]
FLAVORS & EXTRACTS

TECHNOLOGIES

Origen vegetal

En los últimos años hemos visto crecer la tendencia a consumir proteínas de origen vegetal, esto por adentrarse a dietas totalmente veganas, o por la aventurera decisión de ser "Flexitariano", probando así sabores y texturas nuevas que por los ingredientes pueden colaborar con un plan alimentario al traer algo de salud asociada.

Al sustituir proteínas animales por vegetales, el sabor, textura y mouthfeel se ven gravemente modificados.



Este portafolio esta enfocado a darte la mejor solución para brindar una experiencia única y familiar.

Ventajas



Proporciona identidad cárnica con excelente delivery en perfiles como cerdo, ave y res.



Incrementa la jugosidad asociada a la grasa animal.



Mejora la textura y cohesión de embutidos.



Modula los resabios vegetales de la fuente de proteína (soya, trigo, lenteja, chícharo).



Uso extensivo en embutidos y cárnicos procesados.

De acuerdo a cada tipo de segmento se puede dar un perfilamiento especializado.

Segmento	Funcionalidad
Carne molida	Incrementa jugosidad, mejora la permanencia en boca y proporciona identidad cárnica
Salchicha	Proporciona identidad cárnica e incrementa ligeramente la cohesión y la textura
Otros embutidos	Agrega notas fermentadas y acidiza a productos como pepperoni y salami. Proporciona jugosidad e incrementa el mouthfeel.



Esta plataforma de Plant Based Solutions permite devolver la jugosidad, textura y sobre todo, el delicioso sabor cárnico a productos con proteína vegetal, combinando nuestra experiencia en saborización (Top notes), con nuestras nuevas tecnologías de incremento de mouthfeel (Entice) y modulación de notas desagradables (Smoothenol).

SENSIENT[™]
FLAVORS & EXTRACTS