

PROFIT BK



¿CÓMO MANTENER LA CALIDAD IDEAL DE TU PRODUCTO HASTA EL CONSUMIDOR?

SÚPER MEJORADOR DE HARINAS

PROFIT BK es un sistema funcional sustentable desarrollado a partir de fibras vegetales solubles e insolubles catalizadas mediante sales minerales con la finalidad de aumentar la capacidad de absorción de humedad y en consecuencia para mantener el control en la Actividad de Agua (Aw). Su efecto es directo sobre la humedad retardando la presencia de hongos o levaduras por lo que se mantendrá la textura del pan realizado por más tiempo.

La aplicación de PROFIT BK es muy sencilla, 1% - 2% base harina hace la diferencia. Esta pequeña dosis será suficiente para mejorar la suavidad, elasticidad, comestibilidad y otras ventajas que tus clientes agradecerán

Tangible
NOUS[®]
Sustainable Food Innovation

- Mayor vida de anaquel
- Libre de alérgenos
- Aumento de volumen de producto
- Aumento en piezas por kg de masa o batido
- En pan congelado elimina la formación de cristales de punta de aguja, forman microcristales de hielo reduciendo la pérdida de evaporación
- Retarda la presencia de hongos o levaduras



PROFIGEL BK



SUAVDIDAD Y CONSISTENCIA SUPERIOR

PROFIGEL BK es un microgel que reemplaza la grasa y/o aceite y con esto reduce el porcentaje de calorías en el producto terminado. Además el calor se distribuye de manera homogénea durante el proceso de horneado.

Prolonga la frescura durante la vida de anaquel.

Tangible
NOUS[®]
Sustainable Food Innovation

- ▶ Mayor vida de anaquel
- ▶ Libre de alérgenos
- ▶ Reducción calórica significativa
- ▶ Incremento de volumen en producto final



Tangible Nous



info@tangiblenous.com



444 1681069 / 4448121729



www.tangiblenous.net

DYNAGEL



EL INGREDIENTE PERFECTO PARA RELLENOS HORNEABLES

DYNAGEL es un sistema que evita la evaporación de la humedad durante el horneado o calentamiento y precipitación de partículas solubles cuando éstos son sometidos a tratamientos térmicos severos cambios de temperatura y presión, manteniendo el sistema homogéneo estable.

Al aplicar DYNAGEL en tus rellenos horneables mantendrás la textura natural del mismo, extenderás la vida de anaquel, reducirás mermas durante los procesos y en la obtención de productos terminados.

Tangible
NOUS[®]
Sustainable Food Innovation

- Evita evaporación de la humedad durante el horneado o calentamiento
- Mejora consistencia en el producto evitando fluidez
- Reducción de merma durante el proceso y producto terminado
- Libre de alérgenos
- Evita fluidez
- Reduce mermas
- Alarga vida de anaquel
- Excelente relación costo-beneficio



DYNABLEND SF



+ VIDA DE ANAQUEL

ADHERENCIA DE SÓLIDOS (TOPPING)

DYNABLEND SF Sistema sinérgico no proteico, compuesto por una mezcla de estabilizantes y emulsificantes, los cuales actúan sobre la superficie del producto, incrementando la adherencia sólidos de forma significativa y prolongando la vida de anaquel.

Tangible
NOUS[®]
Sustainable Food Innovation

- Mayor vida de anaquel
- Gran capacidad de adherencia de sólidos
- Mejor funcionalidad que los aceites y/o proteínas

