



Mantrose-Haeuser Co., Inc.



Sistemas disruptivos para mejorar tus productos

- Abrillantadores
- Desmoldantes
- Selladores

Tangible
NOUS[®]
Sustainable Food Innovation



PROFITCF



Sistemas disruptivos para mejorar tus productos

PROFIT CF es una mezcla de microfibras de origen vegetal solubles e insolubles catalizadas mediante sales minerales y maltodextrina, al ser bufferizadas le permite al producto tener una gran capacidad de retener gran cantidad de humedad, controlando Actividad de Agua (Aw).

Profit CF ayuda a alargar la vida de anaquel de tu producto terminado.

Aplicaciones: malvavisco, caramelo suave y macizo, nougat, fondant, entre otros.

Tangible
NOUS[®]
Sustainable Food Innovation

- Mayor vida de anaquel
- Excelente relación costo-beneficio
- Producto no alérgeno
- Reduce la migración de humedad



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 de los aceites y/o proteínas



DYNABLEND DLR



Sistemas disruptivos para mejorar tus productos

*Mezcla de sales minerales que bufferizan la humedad del producto, inhibiendo la gelación y conservando texturas, a través de la sobresaturación del sistema acuoso controlado por las sales minerales, con gran capacidad de retención de agua por lo que **DYNABLEND DLR** es un ingrediente altamente funcional e idóneo para una amplia gama en la industria de alimentos.*

Tangible
NOUS[®]
Sustainable Food Innovation

- Excelente capacidad de retención de agua.
- Reduce el agua (Aw)
- Alarga la vida en el anaquel
- Alta estabilidad al calor reduciendo mermas
- Mejora la crocancia del producto
- Excelente relación costo - beneficio

