

# Pruebe La Innovación En Alternativas Lácteas



**El poder obtener la funcionalidad y valor nutricional de productos lácteos reales utilizando ingredientes lácteos alternativos es ahora una realidad, pero estos ingredientes únicos tienen desafíos de sabor y 'mouthfeel' que deben superarse.**

Aproveche la experiencia, las herramientas y las tecnologías de Edlong para obtener soluciones de sabor que lo ayudarán a:

- Desarrollar comidas y bebidas deliciosas
- Superar los desafíos de sabor
- Llevar los productos al mercado más rápido a través de una auténtica colaboración



**"Edlong ha utilizado la tecnología de fermentación durante décadas, y ahora la industria de alimentos ve la 'fermentación de precisión' como la próxima frontera para la sustitución de proteínas de origen animal. ¡Nuestros más de 100 años de experiencia en el sabor de los lácteos significa que ya estamos listos!"**

- Lourdes Mato,  
Dairy Research Scientist de Edlong

# LA CARTERA DE SABORES LÁCTEOS DE EDLONG PUEDEN

**Enmascarar Notas Desagradables**

**Ofrecer un Sabor  
Auténtico**

**Superar Desafíos  
de Sabor e  
Ingredientes**



**Cumplir con  
los Requisitos  
Libres de  
Alérgenos**

**Potenciar el  
'Mouthfeel'**

**Crear Perfiles Balanceados**

Aproveche más de un siglo de experiencia en la solución de desafíos de sabor y 'mouthfeel' de productos lácteos y lleve su producto al mercado más rápido y de la mejor manera.

VISITE [EDLONG.COM/ES](https://www.edlong.com/es) PARA COMENZAR A INNOVAR

 **EDLONG®**

*Sabores Lácteos Auténticos.*

