

ESPARZA

La autenticidad

CON SABORES INTERNACIONALES DE MANTEQUILLA



INTRODUCIENDO NUESTRA COLECCIÓN GLOBAL DE SABORES DE MANTEQUILLA

Los perfiles de mantequilla son claramente diferentes en todo el mundo. El sabor varía, en función de la alimentación de la vaca, de cómo se procesa la crema, el clima y las preferencias culturales.

Los consumidores de hoy buscan experiencias de sabores internacionales. Para los Millennials, la exploración cultural es más importante que para otros grupos demográficos.

Ahora puede crear auténticos sabores internacionales, recurra a su sentido de aventura y utilice sabores que puedan igualar su referencia (gold standard) con nuestra nueva colección Global de Sabores de Mantequilla.

**NATURAL, LIBRE DE TRANSGÉNICOS, COMPATIBLE CON EL
MERCADO EUROPEO Y SIN GLUTAMATO MONOSÓDICO (MSG)**

CONSEJO DE LOS EXPERTOS:

"Usar sabores de mantequilla para enmascarar en aplicaciones libres de lácteos y mejores para su salud (better-for-you), le permite cubrir las notas desagradables mientras brinda un sabor que normalmente se encuentra en muchos alimentos de forma natural, por lo que crea fácilmente un producto final auténtico y bien equilibrado."

- Julie Drainville, Edlong Sensory Manager

- Ofrezca auténticos sabores de mantequilla de EE. UU., Europa, América Latina y Oceanía.
- Cree un sabor y valor premium
- Reproduzca un perfil consistente una y otra vez
- Replique perfiles complejos
- Cumpla con los requisitos de estabilidad y funcionalidad.
- Mejore cualquier aplicación láctea o libre de lácteos con nuestra selección de cientos de sabores que se pueden aplicar en miles de combinaciones.



Para obtener resultados sobresalientes y aplicaciones deliciosas, comuníquese con su representante de ventas o envíe un correo electrónico a DairyTaste@edlong.com.





LLEVE LA AUTENTICIDAD REGIONAL A LA MESA CON LA

Colección Global de Sabores de Mantequilla de Edlong



RIQUEZA PROVENIENTE DEL GANADO ALIMENTADO CON PASTO

Este distintivo sabor a mantequilla proviene de vacas de granja que pastan libremente en una hierba exuberante que crece en un clima específico.

CREMOSIDAD AUSTRALIANA / NEOZELANDESA

Australia y Nueva Zelanda producen cremas dulces y mantequillas cultivadas. Edlong ofrece una gran variedad de perfiles de mantequilla que tiene ese perfil único que da la leche proveniente de ganado alimentado con pasto.

Podrá encontrar muchas mantequillas que obtienen leche durante todo el año de vacas alimentadas con pasto, para un perfil de sabor único.

DULZURA LATINOAMERICANA

La mantequilla latinoamericana es conocida por sus notas dulces, lácteas, cocidas y afrutadas.

INTENSIDAD EUROPEA

La crema de mantequilla cultivada es un estándar en Europa continental. Estas mantequillas tienen una nota ácida, un aroma más fuerte y un sabor más completo que las mantequillas de crema dulce estadounidenses.

Visite [EDLONG.COM/ES](https://www.edlong.com/es) para conocer más y estar en contacto con nuestros expertos.

