



15

ADAPTECH^{MR}
Advanced **Appealing** Technologies

La diferencia que se siente...

**SABORES
DE PROCESO**



SABORES DE PROCESO

En **ADAPTECH**^{MR} contamos con sabores de proceso que varían en intensidad y complejidad, cada uno de sus ingredientes de sabor les da una calidad y consistencia única a sus productos. Además, contamos con perfiles de sabor puros, tienen muy poca variación de lote a lote. Contienen bajo contenido en sodio, lo que puede ayudarlo a lograr una importante reducción de sal, permaneciendo totalmente libre de alérgenos.

Ya sea en los sabores de carne de res, cerdo, aves de corral o en el sabor de un clásico asado, nuestros ingredientes se combinan de manera única para crear productos salados.

PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN	RANGO
SABORES DE PROCESO	<ul style="list-style-type: none"> • Bajo en sodio. • Bloques intermedios de sabor concentrados. • Bajo en acrilamida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetales. • Especies. • Carne. • Asados. • Pollo.

PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN	BENEFICIOS
NOTAS ESPECÍFICAS	<ul style="list-style-type: none"> • Tan buena como la comida casera. • Crea una intensidad de sabor inigualable y un sabor realmente evocador de una comida casera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Notas de sabor específico. • Intensidad de sabor. • Etiqueta limpia. • Menos dependencia en variaciones estacionales. • Sin aceites (y por lo tanto, sin fugas).