



15

ADAPTECH^{MR}
Advanced **Appealing** Technologies
La diferencia que se siente...

**SABORIZANTES
SALADOS**
NATURALES Y ARTIFICIALES



15

ADAPTECH^{MR}
Advanced Appealing Technologies

La diferencia que se siente...

SABORIZANTES SALADOS NATURALES Y ARTIFICIALES

En ADAPTECH^{MR} contamos con una extensa biblioteca de sabores sabrosos, innovadores y personalizados. La tecnología que se utiliza para estos sabores es de reacción y secado al vacío, lo que contribuye a mejorar el sabor de sus productos para deleitar a sus clientes.

+ BENEFICIOS

- Contamos con algunos productos termorresistentes.
- Estables durante largos periodos de vida de anaquel y miscibles en todo tipo de sistemas para toda la industria de alimentos, aun tratándose de productos bajos o reducidos en calorías.

★ PRODUCTOS

- Res, pollo y cerdo (asado, tostado, frito, ahumado, etc.).
- Sabores vegetales (asados, frescos, salteados, etc.).
- Sabores lácteos (quesos, cremas, sueros, etc.).
- Sabores vegetarianos (chiles, pimientos, ajo, cebolla, tomate, etc.).
- Perfiles de sabores de vino y cerveza.
- Perfiles de sabores marinos (pescado, camarones, almejas, etc.).
- Perfiles de sabores étnicos (carnitas, mole poblano, caldo vietnamita, entre otros).
- Sabores certificados KOSHER (CRC).
- No GMO y sabores de "etiqueta limpia".

◎ APLICACIÓN

- Salsas y aderezos.
- Adobos.
- Sistema de sabor para mariscos.
- Productos vegetarianos.

