

norevo



**Confectionery Performers
para caramelos masticables**

:always natural

norevo

Global. Sostenible. Innovador.



Nos complace poder ofrecerle, a través de este folleto, una visión del mundo de los Confectionery Performers de Norevo. Las materias primas naturales y los ingredientes especiales derivados de ellas son nuestra pasión y lo que nos impulsa desde hace más de 120 años.

Norevo de un vistazo

- » Empresa privada e independiente
- » 240 empleados de 21 nacionalidades en todo el mundo
- » 5 plantas de producción en 5 continentes
- » Laboratorio propio de I+D y análisis de productos
- » Clientes en 79 países

Materias primas naturales – desarrolladas de forma innovadora

Las materias primas naturales, puras y producidas de forma sostenible constituyen la base sobre la que elaboramos ingredientes para nuestros socios industriales.

Ya sea miel, extracto de regaliz, goma arábica u otras materias primas selectas, nuestros productos cumplen con los elevados estándares de las industrias alimentaria, de confitería y de bebidas. Asimismo, clientes internacionales de los sectores farmacéutico y cosmético valoran su larga colaboración con Norevo.



Actuamos con espíritu de colaboración y de forma justa

Desde siempre, nuestra máxima prioridad ha sido colaborar de manera justa y cercana con nuestros productores de materias primas, en muchos casos desde hace varias generaciones. Gracias a nuestra presencia internacional, contamos con un sólido arraigo y una estrecha red de contactos a nivel local.

Solo así podemos garantizar que nuestras materias primas sean de la más alta calidad desde su origen y que se produzcan de forma ecológicamente sostenible. Estas sólidas relaciones garantizan, tanto para nosotros como para nuestros clientes, una cadena de suministro estable a nivel mundial. Como empresa responsable, consideramos fundamentales las certificaciones, el abastecimiento sostenible, la transparencia de las cadenas de suministro y el pleno cumplimiento normativo a nivel global. Por ello, asumimos voluntariamente compromisos que van más allá de los estándares establecidos.

» Para nosotros, lo natural es mucho más que una tendencia. Forma parte de nuestro ADN. «

Johannes Wolff, Dirección General



De las materias primas al caramelo masticable terminado

Los caramelos masticables están disponibles en una gran variedad de formas, sabores, texturas y colores. Tanto la selección de las materias primas como el proceso de fabricación determinan las características del producto final. Con productos de alta calidad y una amplia experiencia, ayudamos a nuestros clientes a conseguir el resultado deseado.

Proceso de fabricación de caramelos masticables con cocción



Proceso de fabricación de caramelos masticables sin cocción



Para elaborar caramelos masticables, se mezclan y cuecen azúcar, agua, jarabe de glucosa y un texturizante. La cocción elimina gran parte de la humedad. Una vez añadidos los aromas, la masa se amasa, se estira o se procesa mediante extrusión. En el último paso, la masa se transforma en el producto final. El mismo proceso se utiliza también para caramelos masticables sin azúcar y sin gelatina.



Tecnología de producción para texturizar masas de caramelos masticables

- » Amasadora: para texturas cortas
- » Estiradora: para texturas más largas
- » Batidora: para texturas más aireadas
- » Extrusora: para una amplia variedad de texturas

Además de la tecnología de fabricación, la formulación influye especialmente en la textura final del producto. Nuestros expertos estarán encantados de asesorarle también sobre las tecnologías disponibles.



De la idea a la formulación individual

Nuestro equipo de expertos estará encantado de asesorarle sobre el uso de nuestras materias primas, ayudarle a desarrollar formulaciones individuales y optimizar sus procesos, así como informarle sobre las tecnologías de proceso más recientes.

Texturizantes de Norevo

Los texturizantes son un ingrediente importante en la elaboración de caramelos masticables innovadores, toffees y rellenos masticables. Nuestros productos Quick Mixx y Quick Chew permiten desarrollar texturas personalizadas. También son adecuados para caramelos veganos y vegetarianos.



VEGANO

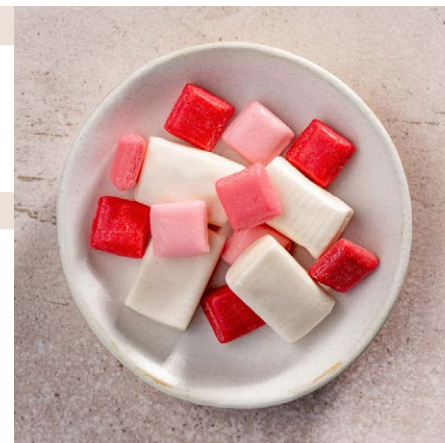
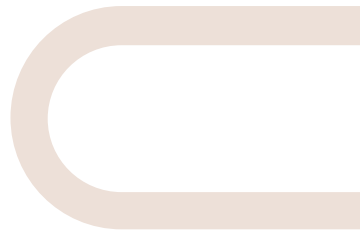
Quick Chew

Texturizante sin gelatina para caramelos masticables y toffees

- » A base de materias primas vegetales
- » Adecuado para caramelos con o sin azúcar
- » Permite crear texturas personalizadas sin gelatina
- » Adecuado para la elaboración de caramelos masticables vegetarianos
- » Permite un uso eficiente de los aromas
- » Disponible en calidad ecológica
- » Permite una producción más rápida y energéticamente eficiente gracias a la baja temperatura de cocción (119-123 °C)

Estudio de sabor de Quick Chew

Un estudio sensorial realizado junto con D&F Sweets GmbH y un panel independiente analizó el efecto de Quick Chew en comparación con gelatina y almidón en caramelos masticables. Los resultados muestran que Quick Chew permite utilizar los aromas de forma más eficiente, potenciando las notas afrutadas hasta en un 20 %, y al mismo tiempo mejora la experiencia global de masticación.



Quick Mixx

Texturizante para caramelos masticables sin cocción

- » No requiere cocción
- » Para la elaboración de masas masticables amasadas (amasadora Z)
- » Adecuado para caramelos masticables con o sin azúcar
- » Permite producir caramelos masticables en líneas de producción de chicle
- » Aplicable en combinación con azúcar o polioles

» Ventajas de producir caramelos masticables sin cocción: ahorro de energía y procesamiento suave de ingredientes y sustancias sensibles al calor (como las vitaminas)



	Quick Chew	Quick Mixx
Origen	Natural y vegano	Natural y vegano
Dosificación	3 - 4 %	4 - 5 %
Estable al calor	Sí	Sí
Aplicación	Cocción directa	Con y sin cocción

» **Quick Chew** está diseñado para su uso en un proceso tradicional de fabricación de caramelos masticables con cocción directa.

» **Quick Mixx** es versátil y adecuado tanto para un proceso 100 % en frío como para métodos con cocción.

Ambos productos aumentan el peso específico durante los procesos de estirado, amasado o extrusión, contribuyendo así a estabilizar la cristalización final.

Otros productos para la fabricación de confitería

Como proveedor de materias primas naturales, ofrecemos una amplia gama de productos adicionales para tratar y perfeccionar caramelos masticables y otros productos de confitería.

Quick Coat

Quick Coat es un agente de engomado de aplicación universal para el pretratamiento, la uniformización y la estabilización de centros de grageas de azúcar y chocolate.



Quick White

Quick White es un agente blanqueador favorable para el etiquetado destinado a grageas duras de azúcar. Proporciona una superficie estable, lisa y blanca sin utilizar dióxido de titanio.



Quick Flash

Quick Flash es una mezcla en polvo lista para usar con cloruro de amonio que aporta un efecto de sabor intenso, salado y picante en el núcleo o en la superficie de productos grageados.



Quick Acid

Quick Acid es un acidulante para el recubrimiento con azúcar ácido de gomas y gelatinas.



Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ es un agente de grageado que forma una capa estable en muy poco tiempo.



Quick Sour

Quick Sour es un acidulante que aporta un sabor ácido al núcleo o a la superficie de productos grageados.



Quick Glanz

Nuestra gama Quick Glanz ofrece el agente de brillo adecuado para cada producto grageado con azúcar.



Quick Lac

es un agente de sellado de aplicación universal para productos grageados con azúcar y chocolate.



Otros ingredientes naturales y aromatizantes

Además de los productos especiales presentados, la gama de Norevo incluye otras materias primas como goma arábica, extracto de regaliz y miel. Son ingredientes naturales ideales para aportar sabor y recubrir productos de confitería.

Goma arábica

La goma arábica espesa, aporta volumen y estabiliza la textura. Mediante la dosificación adecuada de goma arábica en la solución de azúcar pueden obtenerse coberturas de azúcar flexibles. Además de los compuestos listos para usar de nuestra gama Quick, ofrecemos esta materia prima natural en polvo, en trozos o granulada. La goma arábica de Norevo cuenta con certificación kosher y halal y está disponible también en calidad ecológica.



Extracto de regaliz

La glicirricina contenida en el regaliz es aproximadamente 30 veces más dulce que la sacarosa. Utilizado en pequeñas cantidades como edulcorante, el extracto de regaliz aporta así un efecto edulcorante natural. En confitería también se utiliza como aromatizante y como recubrimiento. Suministramos extracto de regaliz en forma de granulado, polvo, polvo de baja formación de polvo, pasta y bloques.

Miel

La miel tiene un alto poder edulcorante y también puede aportar un delicado toque de sabor a los dulces. La oferta de Norevo abarca desde miel cruda y mezclas de miel hasta miel en polvo. También ofrecemos mieles certificadas ecológicas y Fairtrade.

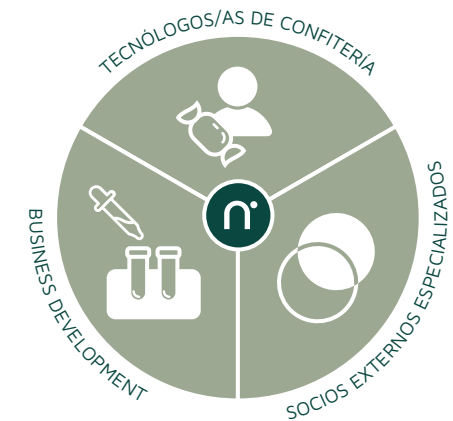


Soluciones personalizadas. Conocimiento experto.

Nuestra filosofía: formamos parte del desarrollo de su producto

En Norevo desarrollamos soluciones nuevas e innovadoras para conseguir productos finales cada vez mejores. Junto con nuestros clientes analizamos las características específicas de los productos y los procesos de producción para obtener los mejores resultados posibles.

Ofrecemos un asesoramiento integral sobre las posibilidades de aplicación y las funcionalidades de nuestras materias primas. En cursos de formación y talleres transmitimos conocimientos especializados sobre ingredientes especiales, su procesamiento y sus propiedades específicas durante el proceso de producción. Mediante métodos de análisis de última generación garantizamos el cumplimiento incluso de los requisitos de calidad más exigentes.



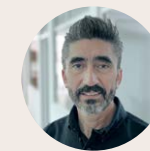
Nuestra máxima prioridad: su producto perfecto

Las tendencias internacionales, las industrias emergentes y las nuevas posibilidades que ofrecen nuestras materias primas naturales son el motor que nos impulsa a investigar continuamente innovaciones para las industrias alimentaria, farmacéutica y cosmética.

Para ello colaboramos estrechamente con los departamentos de investigación y desarrollo de nuestros clientes y aprovechamos las sinergias con una amplia variedad de socios de desarrollo. Un foco especial es nuestra colaboración con D&F Sweets GmbH en el ámbito del desarrollo de productos de confitería.

Ventas Y Servicio Técnico

contacto@norevo.com.mx



FRANCISCO GALLARDO
Gerente Comercial



FARID FRIAS
Ventas y soporte técnico



BERENICE CHÁVEZ SANTILLÁN
Key Account Manager México

No dude en contactarnos si tiene preguntas sobre nuestros productos, procesos de fabricación, o condiciones de venta. Nuestro equipo de técnicos de desarrollo de negocios y confitería está a su disposición en contacto@norevo.com.mx



Norevo México

Av. de la industria 23-4

Tepotzotlán 54610

t 52 55 5254 0788

m contacto@norevo.com.mx

Visítenos en norevo.com