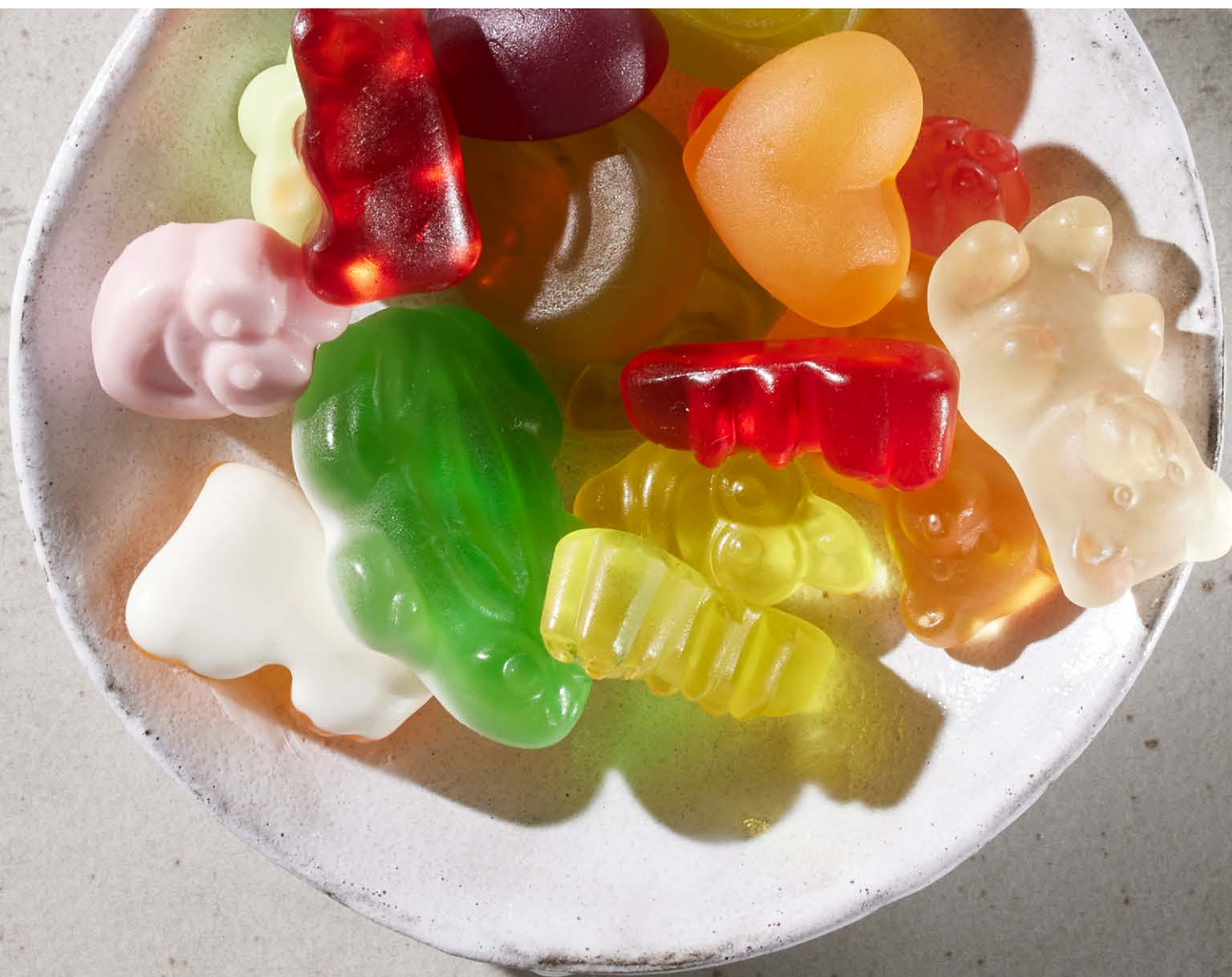


norevo



Confectionery Performers
para gomas y gelatinas

: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



Fabricación de gomas y gelatinas

Las gomas y gelatinas están disponibles en una gran variedad de formas, sabores 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



Técnicas de moldeo

En función de la formulación de la masa de gelatina, existen distintos procesos para fabricar gomas y gelatinas:

» Moldeo en almidón:

En el proceso de estampado, se imprimen formas en el almidón seco en polvo mediante un troquel. Posteriormente, la masa de gomita se deposita en estas cavidades. Durante la gelificación, el almidón absorbe parte de la humedad del producto, por lo que este sistema resulta especialmente adecuado para formulaciones con mayor contenido de agua o que requieren tiempos prolongados de gelificación, como productos elaborados con agar-agar, almidón o gelatina. El secado puede realizarse a temperatura ambiente o en una cámara de secado a 40-45 °C.

» Moldes de policarbonato:

Son rígidos, dimensionalmente estables y presentan una superficie lisa, por lo que son ideales para gomas y gelatinas de formas precisas. Permiten la gelificación a temperatura ambiente o en un túnel de enfriamiento y ofrecen una gran flexibilidad de proceso.

» Moldes de silicona:

Son flexibles y resistentes al calor. También permiten la gelificación a temperatura ambiente o en un túnel de enfriamiento y ofrecen una gran flexibilidad de proceso.



Factores que influyen en el proceso de fabricación



Análisis de tendencias: Sostenibilidad

Sostenibilidad en nuestra gama de productos

Nuestros agentes desmoldeantes y antiadherentes se fabrican mediante un proceso cuidadosamente controlado de dispersión y cristalización de ceras. Esto garantiza un excelente rendimiento con cantidades de aplicación considerablemente menores. En sistemas de moldeo sin almidón, se reducen las necesidades de limpieza química y térmica, lo que contribuye a ahorrar recursos y prolongar la vida útil de los moldes.

La sostenibilidad también se favorece mediante:

- » Menores cantidades de aplicación, reduciendo el consumo de material y los costes
- » Uso de materias primas certificadas
- » Abastecimiento responsable en origen

Ofrecemos productos de alto rendimiento alineados con los objetivos modernos de sostenibilidad y con estándares de fabricación responsable.

Gama de productos de Norevo para gomas y gelatinas

Desde la textura y la estabilidad hasta el desmoldeo y el acabado superficial, cada etapa de la producción de gomas y gelatinas requiere auxiliares de proceso específicos. Norevo ofrece una gama especializada tanto para procesos sin almidón como para métodos de producción tradicionales. Ya se trate de gelificación vegana, desmoldeo eficiente o propiedades antiadherentes, nuestros ingredientes funcionales están diseñados para optimizar la calidad, la eficiencia y la flexibilidad.



Agente desmoldeante

Noreol

Noreol es un auxiliar de proceso funcional (agente desmoldeante).

- » Agente desmoldeante resistente al calor a base de aceites vegetales y ceras
- » Facilita el desmoldeo completo del producto
- » A base de ceras, lecitina y diferentes aceites

Agente texturizante

Quick Jell

Quick Jell de Norevo simplifica el proceso de texturización. Su base de goma arábica puede combinarse, en función de la formulación individual, con pectina, carragenina, almidón, agar-agar y otros agentes texturizantes. Se integra fácilmente en procesos de moldeo en almidón y permite numerosas aplicaciones creativas en el producto final. Quick Jell produce una gelatina transparente cuya masticabilidad puede formularse de manera individual.

- » vegano
- » ingrediente natural
- » sin modificación
- » puede airearse sin auxiliares
- » por ello, también es adecuado para espumas



Agentes antiadherentes

Quick Oil

Nuestra gama Quick Oil incluye agentes antiadherentes de alta calidad para gomas y gelatinas duras o blandas. Quick Oil garantiza un aceitado óptimo, protege el producto frente al secado y proporciona un brillo superficial uniforme y transparente.

- » Para gomas y gelatinas duras o blandas
- » Disponible a:
 - » base de aceite MCT (palmiste y/o coco)
 - » o aceite de girasol
- » Disponibles calidades sin palma, certificadas RSPO y aromatizadas
- » Posibilidad de composiciones personalizadas de aceite y cera, p. ej. con cera de abeja y/o cera de carnauba

Quick Dip

Quick Dip es un agente antiadherente y abrillantador para tiras de fruta aromatizadas y extruidas, así como para productos de regaliz.

- » Mezcla lista para usar, de aplicación directa
- » Evita que los productos se peguen durante el proceso y en el envase
- » Sin goma laca
- » A base de etanol o isopropanol
- » Uso exclusivo en baño de inmersión

Agente acidulante

Quick Acid

Quick Acid es un agente acidulante para el recubrimiento de gomas y gelatinas.

- » Ácidos recubiertos de cera y/o grasa
- » Sabor ácido intenso y duradero
- » Dosificación individual
- » Producto estable sin hidrólisis



NUEVO

Quick Dry F 200 plus

Quick Dry F 200 plus es un polvo espolvoreable especialmente desarrollado para gomas y gelatinas sin almidón. Proporciona una superficie seca, lisa y de aspecto natural, al tiempo que facilita una separación fiable de los productos. También es adecuado para productos OTC.

- » **Protección eficaz contra la humedad:**
Absorbe la humedad superficial y ayuda a prevenir la exudación.
- » **Excelente efecto antiadherente:**
Garantiza una separación fiable, una cobertura uniforme y una dosificación reducida.
- » **Aplicación versátil:**
Adecuado para sistemas gelificantes a base de gelatina, pectina y mezclas de ambos, incluidos los gummies funcionales.



Otros productos para la fabricación de confitería

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

Quick Coat

Quick Coat es un agente de engomado de uso 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 productos grageados de azúcar. Proporciona una superficie estable, lisa y blanca sin utilizar dióxido de titanio.



Quick Glanz

Los agentes abrillantadores de Norevo proporcionan un brillo intenso y duradero en grageas de azúcar duras y blandas, incluso con dosis reducidas. Los tipos Quick Glanz combinan diferentes ceras y aceites naturales y están disponibles en forma sólida (polvo), líquida o pastosa.



Quick Flash

Quick Flash es una mezcla en polvo lista para usar que contiene cloruro de amonio. Aporta al interior o a la superficie de los productos grageados un sabor intenso, salado y picante.



Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ es un agente de grageado que permite formar rápidamente una cobertura.



Quick Sour

Quick Sour es un agente acidulante en polvo para productos grageados de azúcar. Permite crear una intensa capa de ácido cítrico sin afectar a la estabilidad del producto. Su composición evita la migración del ácido, la formación de manchas y la pegajosidad, y permite ajustar individualmente la intensidad ácida.



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.



Agar-agar

El agar-agar es un agente gelificante vegetal obtenido de algas rojas. En la industria de la confitería se utiliza, entre otras aplicaciones, para gelatinas, rellenos de gelatina de fruta o malvaviscos. El agar-agar en polvo de Norevo cuenta con certificación kosher y halal y está disponible en calidad ecológica.



Extracto de regaliz

El regaliz contiene glicirricina, aproximadamente 30 veces más dulce que la sacarosa. Utilizado en pequeñas cantidades como edulcorante natural, el extracto de regaliz proporciona un efecto endulzante natural. En confitería también se utiliza como aromatizante y en recubrimientos. Suministramos extracto de regaliz en gránulos, 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.

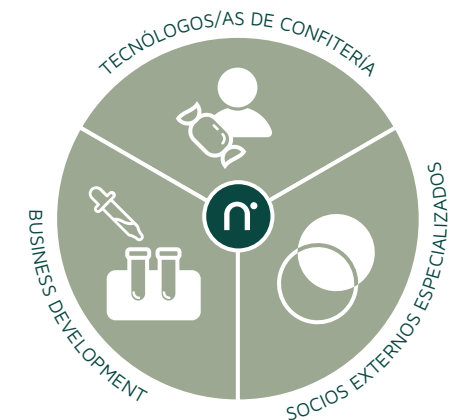


Soluciones personalizadas. Conocimiento experto.

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