

norevo®

Confectionery Performers
para grageas de azúcar

: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



Cada capa cuenta: de las materias primas al producto grageado terminado

La fabricación de grageas de azúcar es un proceso exigente. Es necesario coordinar con precisión numerosos pasos de producción y distintas materias primas. Desde la composición del núcleo y el grageado hasta el acabado: Norevo suministra productos de alta calidad para todo el proceso de fabricación. Estaremos encantados de asesorarle en sus consultas y desarrollos.



De la idea a una formulación personalizada

Nuestro equipo de expertos le asesora sobre el uso de nuestras materias primas, le apoya en el desarrollo de formulaciones personalizadas y en la optimización de procesos, y le informa sobre las tecnologías de proceso más recientes.

Existen diversos factores que influyen en la elaboración de una gragea de azúcar de buena calidad.

Ya sea que se utilice un bombo de grageado tradicional o un tambor de grageado, la selección de las materias primas para formar el núcleo y el tipo de recubrimiento – duro o blando, con o sin azúcar – son factores clave para obtener un producto grageado perfecto.

Pre-coating: pretratamiento para un núcleo estable

El pre-coating o engomado consiste en preparar el núcleo del producto antes del proceso principal de grageado para obtener resultados óptimos.



PRETRATAMIENTO DEL NÚCLEO

PRE-COATING

ENGOMADO

PREGRAGEADO

AISLAMIENTO

ESTABILIZACIÓN

Objetivos del pre-coating

El pre-coating del núcleo sienta las bases para obtener un producto final perfecto:

- » El pre-coating facilita resultados de grageado uniformes
- » El engomado mejora la adherencia entre el núcleo y el recubrimiento
- » El pregrageado ayuda a alisar la superficie del núcleo
- » El aislamiento ayuda a formar una barrera contra la migración
- » La estabilización aumenta la resistencia al calor
- » Estabilidad dimensional incluso bajo esfuerzo mecánico

Recubrimientos para mejorar el brillo, la textura y la vida útil

Nuestros agentes de grageado, brillo y sellado garantizan una alta calidad del producto y abren nuevas posibilidades de mejora funcional. Optimizan las propiedades de la superficie, mejoran la adherencia, estabilizan componentes sensibles y permiten desarrollar soluciones innovadoras para confitería.

Pre-coating

Quick Coat

Quick Coat es un agente de engomado de uso universal para el pretratamiento, la homogeneización y la estabilización de núcleos de grageas de azúcar y chocolate.

- » Alisa la superficie del núcleo
- » Permite obtener resultados de grageado homogéneos
- » Mejora la adherencia entre el núcleo y la capa de recubrimiento
- » Forma una barrera contra la migración de grasa o humedad
- » Aumenta la estabilidad frente al calor y al esfuerzo mecánico
- » Adecuado para grageas con y sin azúcar



Desde frutos secos hasta gelatinas: cada núcleo presenta sus propios retos:

- » Frutos secos: migración de grasa
- » Núcleos irregulares: superficie rugosa
- » Núcleos lisos y duros: adherencia
- » Núcleos alargados: forma
- » Frutas blandas: suavidad y humedad
- » Núcleos blandos de gelatina: textura y estabilidad
- » Núcleos angulosos: aristas y esquinas
- » Núcleos ácidos: migración

Recubrimientos de efecto

Los recubrimientos de efecto de Norevo permiten crear efectos de sabor intensos y desarrollar productos grageados nuevos, extraordinarios y atractivos.

Quick Sour

Quick Sour es un acidulante en polvo para productos de confitería grageados. Permite crear una intensa capa de ácido cítrico sin afectar a la estabilidad de la gragea.

- » Efecto ácido intenso, ajustable mediante la dosificación
- » Evita la migración de ácido, la formación de manchas y la pegajosidad
- » Mantiene la estabilidad del recubrimiento y su atractivo visual
- » Formato en polvo fácil de usar para una aplicación precisa



Quick Flash

Quick Flash es la solución ideal para aportar a los productos de confitería una marcada nota salada de regaliz, garantizando al mismo tiempo un procesamiento fiable y la protección del producto.

- » Mezcla en polvo lista para usar con cloruro de amonio
- » Aporta un intenso efecto de sabor salado a regaliz en el interior o en la superficie de productos grageados
- » Adecuado para distintas aplicaciones de grageado en la fabricación de productos de confitería
- » Garantiza una elevada estabilidad del producto y protege frente a daños estructurales durante el procesamiento y el almacenamiento



Agente de grageado

Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ es el auxiliar natural de Norevo para engomado y grageado, a base de hidrocoloides y azúcares.

- » Rápido aumento de peso de la cobertura: 15–20 % en aprox. 37 minutos
- » Reduce considerablemente el proceso de grageado duro
- » Alisa la superficie del núcleo
- » Forma una barrera contra la migración de grasa, ácido o humedad



Agentes de brillo

Quick Glanz

Los agentes de brillo de Norevo proporcionan un brillo intenso y duradero a grageas de azúcar duro o blando incluso con dosis reducidas. Dejan una película protectora sobre la superficie del producto y evitan que las grageas se peguen entre sí. Quick Glanz proporciona un brillo superficial intenso en muy poco tiempo.

- » **Diferentes formas de aplicación:**
Disponibles en polvo, pasta o líquido, en base acuosa o alcohólica.
- » **Diferentes bases de cera:**
Soluciones a base de cera de abeja, cera de carnauba o combinaciones de diferentes ceras.
- » **Soluciones personalizadas:**
Formulaciones a medida y calidades ecológicas disponibles.



Agente blanqueador

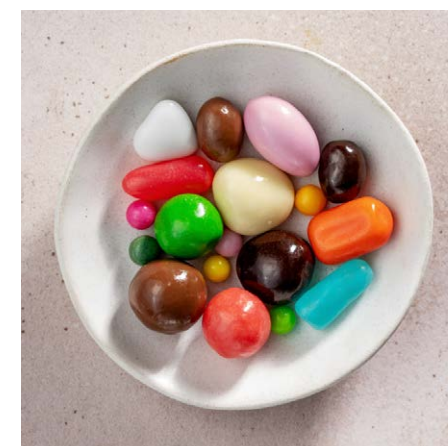
Quick White

Quick White es un agente blanqueador para productos grageados que sustituye al dióxido de titanio.

- » Alternativa al dióxido de titanio favorable para el etiquetado
- » Ideal para grageas de azúcar duro blancas y de colores claros
- » Estabiliza el núcleo
- » Produce superficies estables, lisas y blancas
- » Intensifica el color

Función de las ceras en el proceso de abrillantado

Las ceras blandas igualan las superficies irregulares. Las ceras duras aportan el brillo final a las superficies recién formadas.



Agente de sellado

Quick Lac

Quick Lac es un agente de sellado de uso universal para grageas de azúcar y chocolate.

- » Solución alcohólica a base de calidades seleccionadas de goma laca
- » Protege el brillo superficial y el color frente a condiciones ambientales como la humedad, las fluctuaciones de temperatura y el esfuerzo mecánico
- » Mejora la vida útil del producto final
- » Aplicable sobre superficies brillantes
- » Disponible a base de etanol e IPA (alcohol isopropílico)

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.

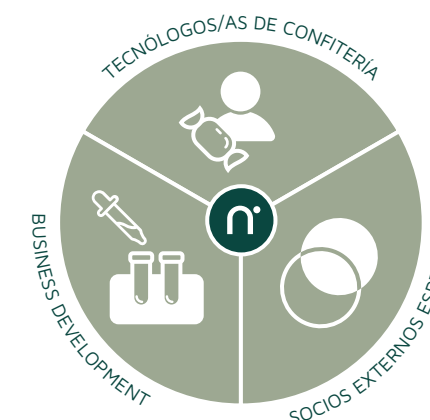


Soluciones personalizadas. Conocimiento experto.

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