

norevo



**Confectionery Performers para
productos cubiertos con chocolate**

: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.

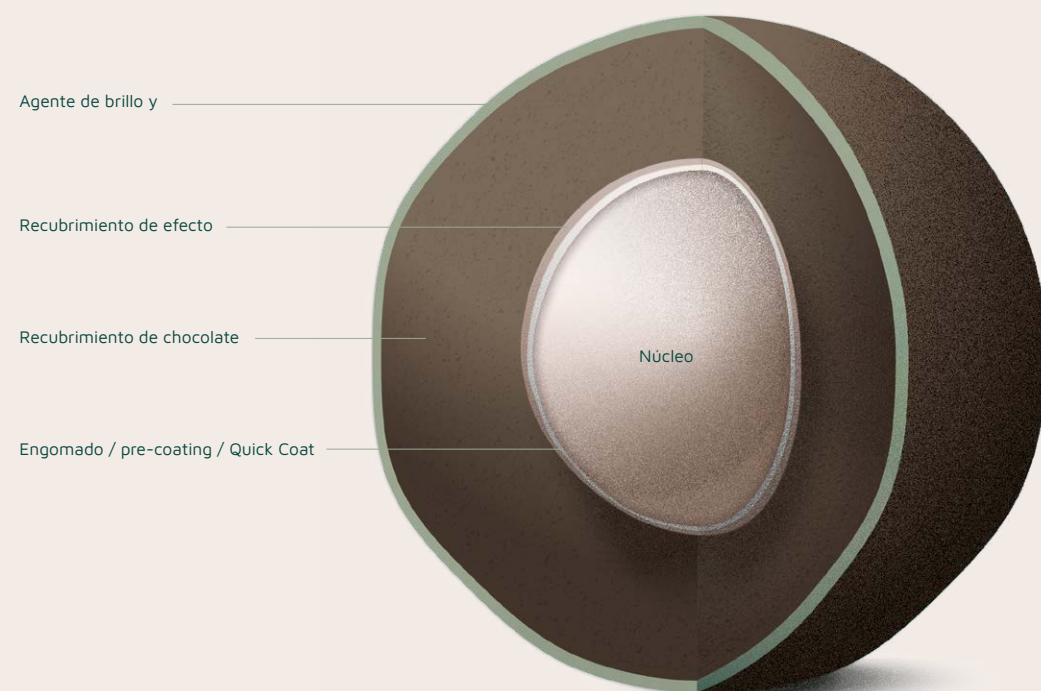
» Para nosotros, lo natural es mucho más que una tendencia. Forma parte de nuestro ADN. «

Johannes Wolff, Dirección General



Cada capa cuenta: de las materias primas al producto terminado

La fabricación de grageas recubiertas de chocolate requiere una coordinación precisa de múltiples etapas de producción e ingredientes. Desde el pretratamiento del núcleo hasta el recubrimiento y el acabado, Norevo suministra productos de alta calidad para todo el proceso de producción. Además, ofrecemos asesoramiento especializado sobre el procesamiento y el acabado.



Recubrimiento de chocolate



Existen diversos factores decisivos para elaborar la gragea de chocolate perfecta. En particular, la elección y composición del chocolate, su contenido de leche y grasa, así como el núcleo, influyen en todo el proceso de fabricación.

Pre-coating: pretratamiento para un núcleo estable

El pre-coating o engomado consiste en preparar el núcleo antes del proceso de recubrimiento. Cumple funciones importantes y permite resolver diversos retos.



PRETRATAMIENTO DEL NÚCLEO

PRE-COATING

ENGOMADO

PRE-PANNING

AISLAMIENTO

ESTABILIZACIÓN

Objetivos del pre-coating

El pre-coating de las grageas a obtener un producto final óptimo:

- » El pre-coating permite un recubrimiento uniforme
- » El engomado mejora la adhesión entre el núcleo y el recubrimiento
- » El pre-panning 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 estrés mecánico
- » Aumento de peso rápido y sencillo durante el proceso de grageado

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

Nuestros agentes de recubrimiento, brillo y sellado contribuyen a la fabricación de productos e innovaciones de alta calidad. Optimizan etapas clave del proceso, como un grageado uniforme, la adhesión entre el núcleo y el recubrimiento y la estabilidad térmica y mecánica del producto final. Estos ingredientes funcionales favorecen una producción eficiente y resultados excelentes y constantes en la fabricación de grageas de chocolate.

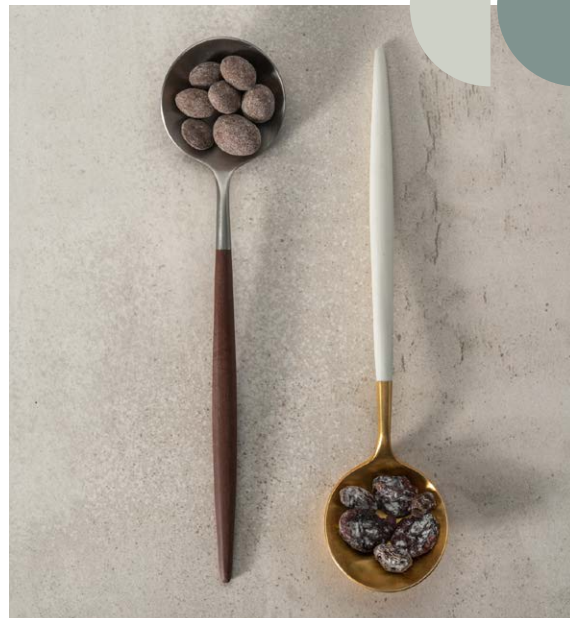
Pre-coating

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 un recubrimiento homogéneo
- » Mejora la adhesión 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 estrés mecánico
- » Apto para grageas con azúcar y sin azúcar

Permite una mayor carga del equipo de grageado al trabajar con núcleos muy blandos, lo que favorece una producción más eficiente y con mayor capacidad.



De frutos secos a gelatinas: cada núcleo plantea sus propios retos:

- » Frutos secos: migración de grasa
- » Núcleos irregulares: superficie rugosa
- » Núcleos lisos y duros: adhesión
- » Núcleos alargados: forma
- » Frutas blandas: blandura y humedad
- » Núcleos de gelatina blandos: textura y estabilidad
- » Núcleos angulares: bordes y esquinas

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

Agentes de brillo

Nuestros agentes de brillo y sellado para grageas recubiertas de chocolate y compound crean una superficie resistente, estable y brillante. También están disponibles como concentrados sin conservantes.

Quick Polish

Quick Polish es un agente de pulido económico y listo para usar para productos recubiertos de chocolate o compound. Proporciona un brillo excelente y superficies lisas con un esfuerzo mínimo.

- » Optimizado para bombos de grageado completamente cargados y recubrimientos cristalizados
- » Adecuado para sistemas manuales o totalmente automatizados
- » Proporciona un acabado de alto brillo en muy poco tiempo
- » Mejores resultados en combinación con Quick Lac para una protección duradera del brillo

Quick Gloss plus

Quick Gloss Plus es una solución líquida 2 en 1 para grageas y cereales recubiertos de chocolate o compound graso. Proporciona un brillo intenso y duradero y sella la superficie en un solo paso, sin necesidad de un proceso de sellado independiente.

- » Acabado de alto brillo con sellado integrado
- » Ahorra tiempo y recursos al combinar dos etapas del proceso
- » Adecuado para recubrimientos de chocolate y compuestos grasos
- » Aplicación sencilla con equipos estándar y resultados constantes



Quick Gloss DF

Quick Gloss DF es un agente líquido de brillo y sellado, de etiquetado favorable y uso universal, para productos grageados y cereales con chocolate o compound graso.

- » Proporciona un alto brillo estable incluso en condiciones difíciles
- » 2 en 1: abrillanta y sella, sin necesidad de un paso de sellado separado
- » Baja dosificación y tiempo de proceso reducido
- » Formulación favorable para el etiquetado
- » Brillo uniforme incluso en ambientes húmedos



Quick Sol

Quick Sol es un agente de brillo ideal para grageas recubiertas de chocolate con superficies irregulares.

- » Adecuado para copos de cereales recubiertos de chocolate, grageas, pasas u otras frutas deshidratadas
- » Proporciona un brillo superficial uniforme y estable
- » Protege la textura crujiente de los copos de cereales y las grageas

Quick Shine

Quick Shine es una solución acuosa de brillo para grageas a base de chocolate o compound graso.

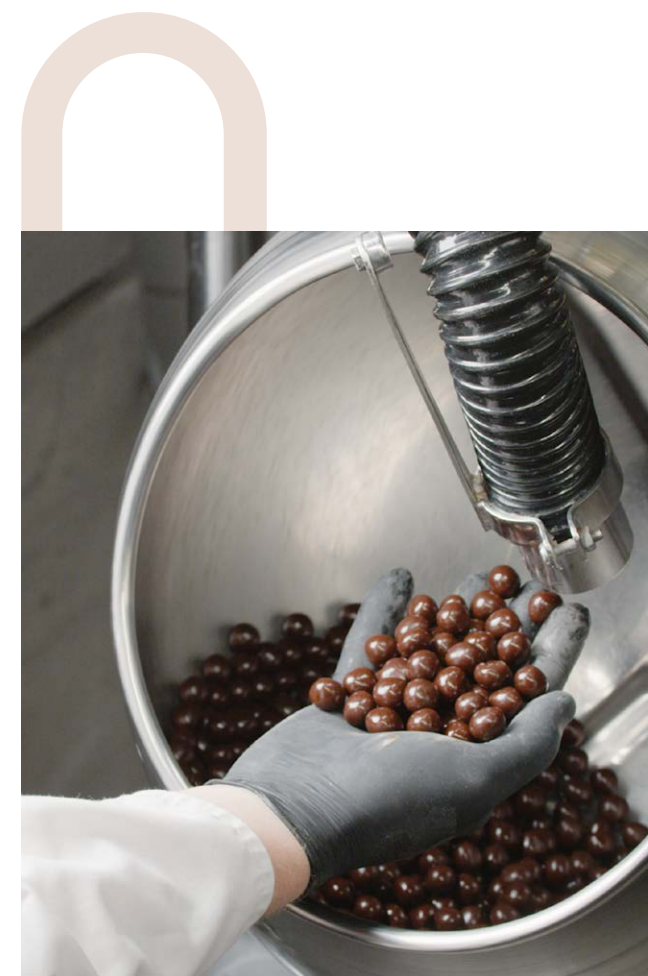
- » Solución de brillo para grageas a base de chocolate o compound graso
- » Disponible en calidad ecológica

Agentes 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 factores ambientales como la humedad, las fluctuaciones de temperatura y el estrés mecánico
- » Aumenta la vida útil del producto final
- » Aplicable sobre superficies claras
- » Disponible a base de etanol o IPA (alcohol isopropílico)



Desarrollo de productos personalizado para nuestros clientes

Tanto líderes internacionales del mercado como jóvenes start-ups confían desde hace años en la experiencia de Norevo en el sector de la confitería. Además de nuestra gama de productos, desarrollamos con gusto soluciones personalizadas para su producción.

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.

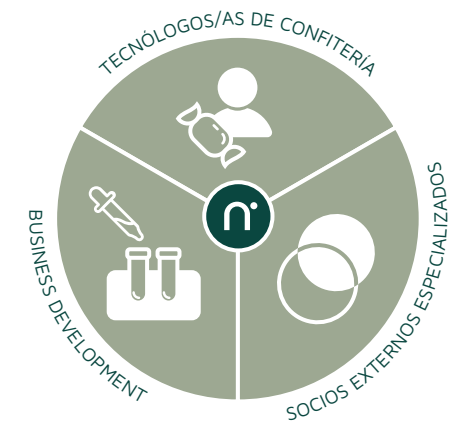


Soluciones personalizadas. Conocimiento experto.

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.



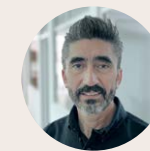
Nuestra máxima prioridad: su producto perfecto

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