



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



## ACIDULANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DAIRYCHEM	Acidblend RD 2008-8	Mezcla de ácidos (láctico y cítrico) de calidad alimentaria y aromas naturales para uso en aplicaciones en bebidas.
	Ácido Láctico 400	Es muy utilizado como acidulante para la conservación y realce del sabor en varias preparaciones alimenticias.

## ALGINATOS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Binder 2.0	Alginato de sodio. Estructura matrices de diferente naturaleza. Forma geles estables e irreversibles. Gelificación inmediata para procesos continuos. Ideal para esferificaciones.

## ALMIDONES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	Miramist	Almidón modificado que aporta turbidez y textura a las bebidas.
	Pulpiz®	Almidón modificado instantáneo de maíz dentado. Ideal para la reducción de costos, para extender pulpas manteniendo su textura. Ideal para néctares de frutas.

## ANTIOXIDANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Línea StabilRose	Antioxidantes naturales provenientes del romero (Ingredientes activos: ácido carnosico, ácido rosmarínico, carnosol, ácido ursólico), decolorados, desodorizados, líquidos, en polvo y estandarizados.
BDF	OHlive Antiox - Hydroxytyrosol	Polifenol que solo está presente de forma natural en los olivos. Ofrece múltiples beneficios sobre la salud y es uno de los antioxidantes más poderosos. Su capacidad de absorción de radicales de oxígeno (ORAC) es más alta que la del té verde y la CoQ10. Soluble en agua, vegano, libre de transgénicos, libre de alérgenos y sin números E.

## BASES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Base AS-501	Base para la elaboración de bebida tipo crema alcohólica (12% alcohol). Aporta textura y cremosidad al producto final.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



## CARRAGENINAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
LAUTA	Carragenina JR08	Kappa-Carragenina refinada. Brinda textura a bebidas, no genera turbidez por lo que es ideal para bebidas transparentes.
	Carragenina SR03	Kappa-Carragenina semirrefinada. Evita la separación de fases en las bebidas y a mantener la emulsión.
	Lauta DR01	DR01 es apto para bebidas lácteas neutras, las principales características son: aportar viscosidad, mejorar el sabor de las bebidas, suavizar las bebidas. Ideal para bebidas UHT.
	Lauta DR1901	Adecuada para bebidas instantáneas, leche de soya y otros productos. Sus principales características son: el precio es relativamente económico, puede proporcionar el efecto de espesamiento rápidamente y mejorar el sabor de inmediato.
	Lauta DR1916	DR1916 es aplicable a bebidas lácteas ácidas, las principales características son: retrasar la desnaturalización de las proteínas, estabilizar el sistema de bebidas lácteas ácidas, prevenir la precipitación ácida de la proteína láctea.
	Lauta DR21	DR21 es adecuado para la leche de cacao, las principales características son: se unen con la proteína de la leche y tienen un buen efecto al suspender el cacao en polvo después del enfriamiento. proporciona una buena función de suspensión.

## COLÁGENO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
BDF	Naturlagen P3000	Colágeno hidrolizado en polvo de la piel de pescado salvaje. Es un producto de elevada pureza que ha sido tratado enzimáticamente y secado con spray dried.

## COLORANTES NATURALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FLAVORCHEM	Emulsión Enturbiante 18.054	Emulsión que aporta turbidez blanca a la bebida final. Brinda la apariencia más consistente. Soluble en agua.
OTERRA	Annato	Pigmento extraído de la semilla de Bixa Orellana L. hidrosoluble. Brinda tonalidades de amarillo a naranja. Buena estabilidad a la luz y al calor. Versiones ácido-resistentes y micro encapsulados.
	Antocianinas	Se obtiene de frutos y vegetales, tales como: uva, repollo colorado, zanahoria negra, papa morada, arándanos, grosellas, entre otros. Materia colorante: polifenoles, flavonoides. Amplio rango de tonalidades de rojos, rosados, morados. Al aumentar el pH se obtienen tonos más azulados. Buena resistencia a la luz. Moderada resistencia a temperatura. Estabilidad en presencia de ácido ascórbico.
	Betacaroteno	Betacarotenos de fuente natural, fermentados de Blakeslea trispora. Idéntico al natural. Amplio rango de tonalidades de amarillo a rojo. Solución costo efectiva. Versiones líquidas y en polvo. Estable a temperatura.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
OTERRA	Betanina	Pigmento extraído por prensado de la Remolacha-Betarraga (Beta vulgaris). Materia colorante: Betanintas (Betacianina y Betaxantina). Brinda tonos rosados-rojos. Buena estabilidad en un amplio rango de pH 2.0-7.0. Baja estabilidad a la luz. Moderada estabilidad a la temperatura.
	CapColors	Rango de tonalidades de colorantes naturales encapsulados en forma líquida. Dispersables en agua. La tecnología encapsula pequeñas partículas en medios acuosos, lo cual resulta en tonos brillantes. La encapsulación protege a los pigmentos de la luz, oxidación y calor.
	Caramelo	Colorante de alimentos a base de azúcar caramelizada, brinda tono marrón. No migra a otras matrices. Buena estabilidad a la luz, sin aceite de palma. Etiquetado: Caramelo 1.
	Carbón Vegetal	Se obtiene de la carbonización de material vegetal, grado alimenticio. Suspensión estandarizada para alcanzar tonalidad negra.
	Carbonato de Calcio	Colorante Blanco fuente natural, de la piedra caliza (Carbonato de Calcio). Es fuente de Calcio. Alternativa natural al Dióxido de Titanio.
	Carmín	Pigmento extraído de la hembra de la cochinilla (Dactylopius coccus costa) Principio activo: ácido carmínico. Brinda tonos de rosado a rojos y morados según pH. Buena estabilidad a la luz y temperatura. Tiene la versatilidad de brindar distintos tonos dependiendo del pH, en pH ácidos da tonalidades moradas. Opciones micro encapsuladas y ácido resistentes.
	Caroteno natural	Pigmento extraído de los frutos de la palma. El principio activo consta de Betacaroteno al 65% y Alfa Caroteno 35%. Brinda tonalidades de amarillo a naranja. Alternativa natural a Betacaroteno idéntico-natural. Tiene buena resistencia a la luz y calor. La adición de ácido ascórbico mejora su estabilidad.
	Clorofila	Aporta tonalidad verde. Es estabilizado para resistencia al ácido. Resistencia moderada a la luz. Opciones micro encapsuladas, ácido resistente. Presentaciones disponibles en polvo y líquido.
	ColorFruit	Rango de tonalidades de colorantes naturales. Ofrece estabilidad para bebidas transparentes durante el tiempo de la vida útil, sin perder su apariencia brillante.
	Cúrcuma	Pigmento extraído de la raíz de Curcuma Longa L. Da tonalidades amarillo, amarillo verdoso, tonos brillantes. Tiene buena estabilidad al calor, pero requiere protección de la luz. Opciones micro encapsuladas. Estable a pH por debajo de 6.50. Reemplazo de Tartrazina.
	FruitMax	Amplio rango de Colorantes Naturales, que son jugos concentrados de frutas y vegetales que imparten color. Se etiquetan como jugos concentrados. Apropriados si se busca etiqueta limpia, Clean Label.
	I-Color	Amplio rango de tonalidades de colorantes naturales en polvo. Tamaño de partículas finas y estandarizado para aportar color a las mezclas en polvo. Optimo desempeño para colorear tanto la base en polvo como la bebida terminada. Fácil dispersión en el polvo y buena disolución aporta tonos brillantes.
Licopeno	Colorante natural extraído de la fermentación de (Blakeslea Trispora). Brinda tonalidades rojo-amarillentas.	
Luteína	Obtenido a partir de flores de Marigold: Tagetes Erecta-Flor de Muertos. Materia activa: Xantofilas. Brinda tonos amarillos. Buena estabilidad al calor. Es estable en un amplio rango de pH 3.0-8.0. Buena estabilidad a la luz.	

## MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

## NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

## GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

## COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

## EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

## PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

## HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

## REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
OTERRA	Páprika	Obtenido a partir del pimentón rojo Capsicum annum. Los compuestos colorantes son Carotenoides (Capsantina y Capsorubina). Brinda tonalidad naranja-rojiza. Buena estabilidad al calor, mediana estabilidad a la luz. Opciones microencapsuladas. Estabilidad en amplio rango de pH de 2.50 a 7.0.
	Spirulina	Colorante alimentario a base de espirulina. Tono azul, no migra de matriz. Buena estabilidad a la luz.
	VegeX	Rango de tonalidades de colorantes naturales, para aplicaciones que requieren turbidez. Ofrece buena estabilidad durante la vida útil de la bebida, sin formación de anillo.

## CULTIVOS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
CHR. HANSEN	Bactiv	Nutriente a partir de levaduras inactivas, para promover el crecimiento de bacterias malolácticas en bebidas alcohólicas.
	Harvest LB-1	Lactobacillus plantarum, bacteria utilizada para una acidificación rápida y controlada en bases de cereales, jugos y otras bebidas con azúcar. Produce ácido láctico y algunos compuesto aromáticos frutales.
	L. casei 431 Juice	Cultivo Probiótico Lactobacillus casei, bacteria utilizada en la producción de jugos y otras bebidas similares con probióticos.
	Neer	Pichia kluyveri, levadura utilizada para la fermentación no alcohólica de bebidas con malta u otros cereales, jugos de fruta y vegetales.

## ENDULZANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
ASEAL	Aluttesse G	Endulzante que permite reemplazar el azúcar 1: 1, según aplicación y nivel de reemplazo.
	Aluttesse GN	Endulzante que permite reemplazar el azúcar 1: 1, según aplicación y nivel de reemplazo.
FLAVORCHEM	Sweetener blend 29.6006 Art.	Mezcla endulzante de Aspartame y Acesulfame K. No aporta calorías. Soluble en agua.
	Sweetener Blend 30.6001 Art.	Mezcla endulzante de Sucralosa y Acesulfame K. Proporciona un sabor dulce balanceado. No aporta calorías. Soluble en agua.
TATE & LYLE	91927MX	Mezcla endulzante de Sucralosa y Acesulfame K. Proporciona un sabor dulce balanceado. No aporta calorías.
	Dolcia Prima LS	Alulosa líquida. Azúcar no metabolizable, Valor energético: 0.4 kcal / g. No incrementa los niveles de glucosa o insulina. Aporta los beneficios de textura propios del azúcar en bebidas.
	Krystar 300	Fructuosa cristalina. Ayuda a balancear el dulzor en el producto. Bajo índice glicémico. Presenta sinergia con el azúcar y otros edulcorantes.
	Optimizer	Endulzante natural extraído de la hoja de la Stevia rebaudiana. Se encuentra dentro de la gama media y nos permite hacer reducciones parciales o ayudar a redondear notas.
	PureFruit Select / M40	Endulzante natural extraído del "fruto del monje". Proporciona dulzor de forma natural sin comprometer el sabor. Etiqueta limpia: declarado como sabor.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	Splenda	Sucralosa. Endulzante 0 azúcar, 0 calorías. Costo-efectivo.
	Stevia Mix EB27009-0000	Mezcla endulzante de stevia y Maltitol para reemplazo de azúcar en productos reducidos en calorías.
	Tasteva / Tasteva M	Línea premium de estevias, edulcorantes naturales extraídos de la hoja de la Stevia rebaudiana. Cuenta con glucósido de esteviol de Reb M que brinda un perfil más limpio sin sabores amargos residuales.

## ESTABILIZANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
SOCIUS	SenseFi	Fibra insoluble de celulosa que se activa mecánicamente. Aporta cremosidad y estabilidad en bebidas reducidas en grasa sin sacrificar sabor ni color, permite una alta retención de agua y no aporta calorías.
TATE & LYLE	10938MX	Goma Xantán y CMC, ideal para dar textura a productos en frío o productos sin pasteurización.
	123MX	Mezcla de gomas, alta viscosidad sin filancias. Ideal para espesar, suspender sólidos y controlar fluidos. Puede dar apariencia de pulpa según dosis.
	40781MX UHT Re-Combined Stabilizer	Estabilizante para leches UHT. Resiste altas temperaturas.
	417MX	Mezcla de gomas, sales y Carragenina. Protege la proteína láctea en los tratamientos térmicos, evita la separación y da textura. Ideal para bebidas UHT.
	44612MX	Estabilizante para leches de coco.
	48801MX	Sales estabilizantes: Hexametáfosfato de Sodio, Citrato de Sodio y Fosfato Disódico. Protege la proteína láctea en los tratamientos térmicos y evita la separación.
	725MX / 729MX	Sistemas de almidones modificados, Carragenina, gelatina, pectina y goma guar, ideales para brindar textura en bebidas.
	99343MX	Mezcla de hidrocoloides ideales para brindar textura y evitar la separación de bebidas.

## EXTRACTOS NATURALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Extractos Herbales	Extractos herbales de distintos tipos, como: Licorice, Ashwagandha (Withania somnifera), Neem (Azadirachta indica), Gotu kola (Centella asiatica), entre otros.
FINLAYS	Aroma Natural de Té	Aromas de los compuestos volátiles recuperados luego de la producción de té. Mayor aporte de sabor y redondeo de notas de té en bebidas.
	Cafeína Natural 95%	Cafeína natural derivada de hojas de té cuidadosamente seleccionadas. Para usar en la formulación de bebidas con energía adicional.
	Extracto de café 1298	Extracto producido de cafés de Sur América, Centroamérica y el Sur de Asia. Presenta sabor, color y aroma típico del café. No aporta sabores a "quemado" o sabores desagradables.
	Extracto de café 310	Extracto producido de café 100% colombiano. Presenta sabor, color y aroma típico del café. No aporta sabores a "quemado" o sabores desagradables.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
FINLAYS	Extracto de café 660	Extracto producido a partir de una mezcla de cafés de América, Sur de Asia, Sureste de Asia y África. Presenta sabor, color y aroma típico del café. No aporta sabores a "quemado" o sabores desagradables.
	Extracto de Té Amarillo	Extracto de Té de corta fermentación, que hace que su color y aroma sean más ligeros. Propiedad antioxidante: Polifenoles > 10% Cafeína < 3%.
	Extracto de Té Blanco	Extracto de Té con el mayor contenido de polifenoles, color claro y notas herbales. Propiedad antioxidante: Polifenoles > 20% Cafeína 4-8%.
	Extracto de Té Matcha DF323	Hojas de té verde Camelia sinensis finamente molido.
	Extracto de Té Morado	Extracto de té morado derivado de hojas de té purpuras al vapor de la planta Camelia Sinensis, alto contenido de antocianinas. Propiedad antioxidante: Polifenoles >38% Catequinas > 15% Antocianinas 2-4 mg/g Cafeína 3.8-5.4 %.
	Extracto de Té Oolong	Té semi fermentado que da el característico tono azulado. Notas frutales. Propiedad antioxidante: Polifenoles > 20% Cafeína > 4.5%.
	Extracto de Té Pu erh	Té rojo a partir de la fermentación de las hojas de Camelia sinensis. Propiedad antioxidante: Polifenoles > 10% Cafeína > 4.5%.
	Extracto de Té Rooibos	Extracto proveniente de la planta Aspalathus Linearis, el cual le da una tonalidad roja. Contiene un gran poder antioxidante. Polifenoles > 24%.
	Extracto de Té Verde	Diferentes estilos de té verde, alto en polifenoles con distintivos perfiles de sabor y color. Propiedad antioxidante: Polifenoles > 20% Cafeína 3.5-6.5 %.
	Extractos de Té Negro	Mayor nivel de oxidación, diferentes perfiles de sabor, nivel de astringencia y mayor intensidad de color según el tipo. Propiedad antioxidante: Polifenoles > 10% Cafeína 2.2 -5.2 %.
	Mezclas concentradas (Mocha Latte, French Vanilla)	Mezclas líquidas de café diseñadas para únicamente adicionar agua o leche.

## FIBRAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
INTERFIBER	Fibra de Cacao	Fibra de cocoa 100% natural. Apariencia: polvo café. Muy buen aroma y sabor, similar a la cocoa en polvo por lo que permite hasta un 100% de reemplazo 1:1. Costo bajo comparado con la cocoa en polvo. Fácil implementación. Mejor perfil nutricional que la cocoa, con un mayor aporte de fibra.
	Fibra de Manzana AP200	Fibra de manzana no refinada, aporta un leve sabor frutal, y un mayor contenido de fibra a diversas bebidas.
	Unicell 200 (WF-200, OF-200, BF-200, PF-200)	Fibras insolubles de distintos orígenes, no aportan sabor ni olor. Permite declaraciones de aporte de fibra. Ayuda a evitar la formación de grumos en productos en polvo que se van a hidratar. Tamaño: 200 micras.
	Unicell 90 (WF-90, OF-90, BF-90, PF-90)	Fibras insolubles de distintos orígenes, no aportan sabor ni olor. Permite declaraciones de aporte de fibra. Ayuda a evitar la formación de grumos en productos en polvo que se van a hidratar. Tamaño: 90 micras.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
TATE & LYLE	41882 MX	Mezcla de polidextrosa y fibra soluble de maíz, con bajo aporte de calorías y reemplaza sólidos en aplicaciones reducidas en azúcar. Mayor nivel de tolerancia diaria que los GOS y la inulina.
	Polidextrosa Sta Lite III	Polidextrosa cristalina al 90%. Adecuada para productos "sin azúcar" o "reducidos en calorías" (0 cal/g). Permite reducir azúcares sin afectar el sabor y aumenta el contenido de fibra del producto final.
	Promitor 90 / 85 / 70	Fibra soluble de maíz soluble. Opciones de 70 - 90% de fibra. Aplicable a productos reducidos en azúcar o aquellos que desean aumentar el aporte de fibra. Ideal para bebidas translúcidas con fibra.
VITALUS	VitaGOS Syrup	Fibra prebiótica en forma de jarabe (contiene 65% de Galacto-Oligosacáridos) que aporta un sabor limpio y 1/3 del dulzor del azúcar. Tiene buena estabilidad en un amplio rango de temperaturas y pH.

## FORMADOR DE ESPUMA

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Vana Cappa 26K	Agente espumante para cappuccino. Provee espuma estable, buen blanqueamiento y cremosidad de la bebida.
	Vanna Cappa V785	Agente espumante para cappuccino vegano. Provee espuma estable, buen blanqueamiento y cremosidad de la bebida.

## FORTIFICACIÓN

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Moringa	Extracto desodorizado y estandarizado de Moringa en polvo al 5% y 20%. Completamente soluble. Tiene propiedades energéticas, antioxidantes y antiinflamatorias.

## FRUTAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Frutas deshidratadas Crunchies	Ideales para dar efecto visual a bebidas listas, mezclas en polvo, entre otros.
	Frutas deshidratadas en polvo	Ideales para saborizar y dar color a cualquier tipo de bebida. Disponibles: limón, fresa, frutos rojos, kiwi, goji, melocotón, fresa, litchee, arándanos.
	Frutas deshidratadas Flakes	Se pueden utilizar para impartir sabor o como elemento visual en bebidas.

## FUNCIONALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	MCT	MCTs en polvo al 70%. Fuentes: de coco y de palma. Proporcionan energía. Contenido medio de ácido caprílico C8: 38% y ácido caprico C10: 28%. No encapsulado, transporte aéreo.
	Spiceuticals	Extractos estandarizados de diversas especias, como cúrcuma, jengibre, canela, clavo de olor, cilantro, romero, entre otros; completamente solubles con propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, gastro protectoras, regulación del metabolismo, diuréticas, entre otras.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
CHR. HANSEN	BB12 POWDER	Cultivo probiótico concentrado, liofilizado en polvo. Ideal para añadir probióticos a bebidas en polvo.
	Nu-trish BB12	Cultivo termofílico formador de ácido láctico. Se utiliza principalmente en la producción de bebidas con probióticos.
DIANA FOOD	Acerola	Concentrado de jugo de acerola deshidratado (Malpighia punicifolia L. o Malpighia glabra L.) Catalogada como la mejor fuente de vitamina C. 50 veces más concentrada que la naranja.
FRIESLAND CAMPINA	Biotis GOS-P	Galactooligosacáridos concentrados en polvo al 66%. Producto versátil, estable al calor y al ácido, con una larga vida útil y fácil incorporación. Tiene un perfil sensorial limpio y es transparente una vez en solución. Sabor neutro a ligeramente dulce. Beneficios específicos para la salud como salud intestinal, salud del sueño, salud inmunológica y salud materna.
GLANBIA	50% Spray-Dried MCTs	Triglicéridos de cadena media encapsulados, secados por pulverización y mezclados con almidón de maíz, dispersables en agua fría. Puede utilizarse en varias aplicaciones, aportando aproximadamente 0.5 gramos de triglicéridos por gramo de producto.
OLEON	Rdiamuls MCT 2107K	Triglicéridos de cadena media líquidos. Proporcionan energía. Contenido medio de Ácido caprílico C8 58% y ácido caprílico C10 40%.
	Rdiamuls MCT 2109K	Triglicéridos de cadena media líquidos, extraídos de grasa de coco. Proporcionan energía. Contenido medio de Ácido caprílico C8 60% y ácido caprílico C10 38%.

## MALTA

Proveedor	Nombre del Producto	Características
LIOTÉCNICA	Extracto de Malta 190	Malta en polvo con cebada. Mejora la textura y sabor de bebidas, ayuda a cubrir el regusto de la soya. Ideal para dar sabor malteado a bebidas de chocolate.
	Extracto de Malta 4100	Malta en polvo, provee equilibrio a de sabor en bebidas que contengan cocoa y soya. Fuente de azúcares saludables, de metabolización diferenciada y fácil absorción.
	Extracto de Malta 530	Malta en polvo con cebada. Mejora la textura y sabor de bebidas, ayuda a cubrir el regusto de la soya. Ideal para dar sabor malteado a bebidas de chocolate.
	Extracto de Malta EMS100 Dry Brew	Malta en polvo al 100%. Ideal para fabricación de cerveza artesanal, puede sustituir al 100% la malta fresca en cervezas eliminando las etapas de molienda y mosturación. Ideal para elevar la concentración de azúcares del mosto. Contiene un perfil ideal de azúcares fermentables. Cuando se utiliza junto con el mosto cervecero, puede aumentar la capacidad de la cervecería sin necesidad de inversiones. Adicionalmente, también se puede utilizar para la propagación de levaduras.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



## MEZCLAS PARA CAFÉ

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Vana Blanca 30A	Crema no láctea en polvo. Brinda muy buen blanqueamiento y cremosidad en las bebidas.
	Vana Blanca 35N	Crema en polvo. Buen sabor lácteo y cremoso. Buen efecto blanqueador en la bebida. Excelente solubilidad
	Vana Blanca 45A	Crema no láctea vegana. Efecto blanqueador. Excelente solubilidad.
	Vana Blanca 60A	Crema no láctea. Agradable perfil cremoso. Buen efecto blanqueador en bebidas. Excelente solubilidad.
	Vana Cappa 26W	Base para cappuccino. Buena solubilidad. Alta capa de espuma y buena estabilidad. Buen sabor lácteo y cremoso. Buen efecto blanqueador en la bebida.
	Vana Cappa CB 760	Crema láctea endulzada en polvo. Perfecta solubilidad. Uso en capsulas de café para dar un efecto lácteo en la bebida. Sistema Dolce Gusto capuchino.
	Vana Cappa CB 851	Crema láctea endulzada en polvo. Perfecta solubilidad. Uso en capsulas de café para dar un efecto lácteo en la bebida. Sistema Nesspreso café.
	Vana Cappa CS-11	Base para cappuccino soluble en frío. Proporciona una capa de espuma alta y estable. Distribución fina y homogénea de burbujas de aire. Buena solubilidad. Buen sabor lácteo y cremoso.
	Vana Cappa V780	Crema en polvo vegana. Buen sabor y cremosidad. Buen efecto blanqueador en la bebida. Excelente solubilidad.
	Vana Cappa V840	Crema vegana a base de harina de avena hidrolizada, en polvo. Brinda espuma estable, buen blanqueamiento y cremosidad en bebidas.
	Vana Grasa 70M 064	Grasas de coco en polvo con proteína de chícharo que ayudan a dar a las bebidas turbidez y sabor lácteo siendo una opción vegana. Perfecta emulsión.
	Vana Grasa 80C 058	Grasas de palma en polvo con proteína lácteas que ayudan a dar a las bebidas turbidez y sabor lácteo. Perfecta emulsión.
Vana Grasa 80C 064	Grasas de coco en polvo con proteína lácteas que ayudan a dar a las bebidas turbidez y sabor lácteo. Perfecta emulsión.	

## MIEL

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Miel en polvo	Miel deshidratada en polvo vehiculizada en maltodextrina al 45% de concentración. Ideal para bebidas en polvo.

## OLEORRESINA

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Oleorresina Capsicum 1.0 M 4-6000 CU	Oleorresina extraída de los frutos secos de Capsicum annum L. con las siguientes especificaciones: SHU: mín. 1,000,000. Color: 4- 6000 ICU. Capsaicina: mín. 6.6%.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



## PREMEZCLAS EN POLVO

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FLAVORCHEM	Premezcla de electrolitos	Mezcla saborizada para hidratar que provee los electrolitos y minerales que compensan su deficiencia en el metabolismo. Balance hidro-electrolítico
	Premezclas energizantes	Premezcla energizante que optimiza la energía del cuerpo.
GLANBIA	Edible Glitter™ Insoluble	Glitters insolubles diseñados específicamente para sistemas líquidos, en los cuales quedan en suspensión, dando un efecto visual brillante.
INTERFIBER	Linaza en polvo	Aporte de fibra dietética. Ayuda a evitar la formación de grumos en el polvo para hidratar.
TATE & LYLE	711110MX	Sistema estabilizante con sabor a chocolate, ayuda a la suspensión de la cocoa en bebidas RTD.
	Maltodextrina STAR-DRI®	Maltodextrina. Agente de carga para usar con microcomponente alimentario en edulcorantes, reduciendo el costo de uso. Excelente solubilidad, ayuda a la dispersión de ingredientes.

## PRESERVANTES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
HANDARY	Chitoly OM	Quitosano fúngico soluble en agua se elabora a partir de las paredes celulares del hongo ostra y se utiliza para extender la frescura en bebidas. Previene la degradación del ácido ascórbico y reduce el recuento total y a la vez ayuda con la clarificación.
	Epolyly	Derivado puro de ε-Poli-L-lisina natural, derivado de la fermentación de Streptomyces albulus PD-1. Alta actividad antimicrobiana frente a los hongos, Bacterias Grampositivas y Gramnegativas. Mayor seguridad al minimizar el cloro y contenido inorgánico.
	Lysoch E4 / G4	Lisozima proveniente de clara de huevo (E4) o de origen microbiano (G4). Preservante natural contra bacterias ácido-lácticas y ayuda a controlar la fermentación maloláctica.
	Natap	Natamicina soluble. Disponible en diferentes concentraciones Previene el deterioro por hongos y levaduras.
	Nisin A / Z	Nisina vegetal. Inhibe bacterias Gram+, incluyendo las bacterias ácido-lácticas, microorganismos patógenos y formadores de esporas.
	Planteria CF	Compuesto orgánico natural derivado de frutos cítricos que contiene ingredientes activos como bioflavonoides, polifenoles, ácido cítrico y ácido ascórbico. Utilizado como antimicrobiano y para mejorar la estabilidad oxidativa. Producto Clean Label.
NUTRISHIELD	NS-1017 SL	Mezcla líquida concentrada con propionato de sodio, sorbato de potasio y acetato de calcio para aplicar por aspersión.
	NS-1017S	Propionato de sodio, sorbato de potasio y acetato de calcio desodorizado. Sistema que inhibe bacterias, hongos y levaduras. Efectivo en pH de 5.0 - 6.5
	NS-1047S	Propionato de sodio, sorbato de potasio y benzoato de sodio. Sistema que inhibe bacterias, hongos y levaduras. Efectivo en pH de 4.5 - 6.5
	NS-150	Sorbato de potasio: Sistema conservador desodorizado eficaz contra levaduras, mohos y bacterias de la cuerda hasta un pH de 6,5. No añade ningún color, olor o sabor.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



## PROTEÍNAS LÁCTEAS

Proveedor	Nombre del Producto	Características
FRIESLAND CAMPINA	Caseína Micelar	Caseína en su forma natural de micela extraída de la leche. Estabilidad térmica y mejora la sensación en boca. Excelente dispersabilidad.
	Esprion 300	Suero deslactosado y parcialmente desmineralizado, con 30% de proteína. Ideal para sustituir leche descremada en polvo por su similitud en composición nutricional, permite reemplazos 1:1.
	Excellion Caseinato de Calcio S	Caseinato de calcio estable a tratamientos térmicos. Brinda propiedades estabilizantes. Alto contenido de proteína y calcio, bajo contenido de lactosa y tiene sabor neutro. Proteína con alto valor biológico y digestibilidad.
	Nutriwhey 800 F	Concentrado de proteína de suero, derivado de la caseína. Contiene 80% de proteína. Posee sabor neutro, contiene un nivel alto de leucina.
	Nutriwhey 800 I	Concentrado de proteína de suero instantáneo, derivado de la caseína. Contiene 80% de proteína. Posee sabor neutro, contiene un nivel alto de leucina.
	Nutriwhey Isolate Clear	Proteína de suero puro al 90%. Tiene un perfil de olor y sabor limpio con buenas propiedades y es especialmente adecuado para aplicaciones de bebidas transparentes. Contiene 90% de proteína. Es una fuente de proteína con alto valor biológico y digestibilidad. No genera sedimentos en las bebidas y contiene bajo contenido de lactosa.
	Nutriwhey Native	Proteína nativa de leche fresca concentrada en polvo instantánea. Sabor y aroma limpios y neutros. Ideal para RTD, bebidas en polvo. Muy buena dispersión, contiene 14% más lecitina comparado con proteínas de suero de leche. 80% de proteína.
VITALUS	MPC 85	Concentrado de proteína de leche al 85%. Sabor lácteo, ligero aroma lácteo y alta opacidad. Altamente soluble y estable al calor, baja sedimentación y excelentes capacidades emulsionantes. Excelente perfil de aminoácidos y bastante digerible.

## SABORES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
AKAY	Jamaica	Las flores secas de Jamaica se obtienen cuidadosamente, se examinan para determinar su calidad y el extracto disuelto en agua se seca por aspersión para obtener un polvo de Jamaica estandarizado.
ASEAL	Sabor Jengibre 3307AS	Sabor en polvo elaborado a partir del extracto de oleorresina de jengibre, vehiculizado con dextrosa.
DAIRYCHEM	Destilados starter 301N	Sabor natural a suero de leche. Imparte notas lácteas.
	Sabores Lácteos	Idénticos al natural, aportando mayor perfil a su producto. Disponibles líquidos y en polvo. Sabores a crema, yogurt, leche, leche caramelizada
	Sabores Lácteos Veganos	Sabores veganos ideales para preparaciones que necesiten notas lácteas con ingredientes que no sean de origen animal. Disponibles: tipo leche, leche condensada, leche caramelizada entre otros.
FLAVORCHEM	Antiespumante 29.001 Art.	Antiespumante líquido elaborado a partir de agua, poldimetilsiloxano y emulsivos. Ideal para evitar la formación de espuma o burbujas en bebidas. Soluble en agua.
	Base Naranja 66.361 N&A	Base para bebida sabor a naranja, natural y artificial, solamente se debe añadir agua. Apariencia: Líquida naranja opaco.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
FLAVORCHEM	Café 21.713 Nat.	Sabor natural de café en polvo. Aporta sabor, color y aroma típico al café.
	Chocolate 17.550 N&A	Saborizante líquido de chocolate. Soluble en agua.
	Citrus Punch Emulsión 76.145 N&A	Sabor líquido natural y artificial a cítricos. Apariencia: naranja opaco. Soluble en agua.
	Coco 20.210 Nat. / 20.060 Art.	Sabor y aroma típico del coco fresco. Disponible natural y/o artificial. Soluble en agua.
	Emulsiones color y sabor.	Idénticos al natural, aportando mayor perfil a su producto.
	Frambuesa 78.9021 N&A	Sabor líquido natural y artificial a frambuesa. Soluble en agua.
	Fresa 87.1029 N&A / 87.051 N&A	Sabor y aroma típico de fresa. Presentación líquida, de origen natural y artificial. Soluble en agua.
	Fresa 87.119 SD N&A	Sabor a fresa en polvo, de fuente natural y artificial. Ideal para bebidas en polvo, u otras preparaciones que requieran sabor a fresa. Soluble en agua.
	Fresa Frambuesa 78.9122 Nat. WONF	Sabor líquido natural de fresa y frambuesa. Soluble en agua.
	Fruit Pouch 76.205 N&A	Sabor líquido natural y artificial a fruit punch. Apariencia: rojo opaco. Soluble en agua.
	Kola Champagne 33.238 N&A	Sabor líquido natural y artificial a Kola Champagne. Soluble en agua.
	Leche 06.1004 N&A	Saborizante de leche, ideal para redondear notas lácteas y a crema en productos que lo requieran. Soluble en agua.
	Lima 53.033 Nat.	Sabor líquido natural a lima. Soluble en agua.
	Limón 49.057 Nat.	Sabor líquido de limón. Disponible en presentación natural y natural-artificial. Soluble en agua.
	Manzana Roja 03.580 N&A	Sabor líquido natural y artificial a manzana roja. Soluble en agua.
	Manzana Verde 03.123 Nat. WONF	Sabor líquido natural a manzana verde. Soluble en agua.
	Masking Agent 29.150 N&A	Enmascaradores para notas saladas, amargas, residuales dulces y notas a vitaminas en suplementos. Soluble en agua.
	Melocotón 68.095 Nat. WONF / 68.090 N&A	Sabor líquido de melocotón. Disponible en presentación natural y natural-artificial. Soluble en agua.
	Menta 58.120 Nat.	Sabor natural en emulsión de menta. Soluble en agua.
	Miel 47.6001 N&A	Sabor líquido natural y artificial a miel. Soluble en agua.
Naranja 66.106 Nat. WONF / 66.735 Nat. WONF	Sabor y aroma característico de la naranja, imparte aromas típicos de rayadura de naranja. Soluble en agua.	
Pepino 56.707 Nat. WONF	Sabor natural a pepino, soluble en agua. Ideal para bebidas refrescantes.	
Pera 33.199 Nat. WONF	Sabor natural a pera, soluble en agua. Da notas refrescantes, es incoloro.	
Piña 71.040 Art.	Sabor líquido artificial a piña. Soluble en agua.	
Pitahaya 92.1005 Nat. WONF	Sabor líquido natural a pitahaya (dragon fruit). Soluble en agua.	

## MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

## NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

## GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

## COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

## EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

## PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

## HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

## REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



Proveedor	Nombre del Producto	Características
FLAVORCHEM	Sabores para bebidas alcohólicas	Idénticos al natural, aportando mayor perfil a su producto. Disponibles: Amaretto, Brandy, Butterscotch, Caramelo, Canela, Clavo de Olor, Café, Cola, Cranberry, Jengibre, Crema Irlandesa, Limón, Margarita, Menta, Nuez Moscada, Naranja, Piña Colada, Fresa, Tequila, Vainilla, entre otros.
	Sabores para Café	Idénticos al natural, aportando mayor perfil a su producto.
	Tutti Frutti Emulsión 76.316 N&A	Sabor líquido natura y artificial a Tutti Frutti. Soluble en agua.
	Uva 42.210 Art.	Sabor líquido a uva tipo "Welchs". Tiene un color púrpura y es soluble en agua.
	Vainilla 93.0067 N&A	Sabor y aroma característicos a vainilla, conocido como vainillina.
	Vainilla Francesa 93.602 N&A	Sabor de vainilla en polvo con notas acarameladas, no contiene las notas alcohólicas típicas de la vainillina, y su uso es mucho menor por ser un producto en polvo. Proporciona un aroma característico y muy reconocible. Producto en polvo, soluble en agua.
TATE & LYLE	Natrose 2.0	Endulzante natural extraído de la hoja de la stevia rebaudiana. Puede ser utilizado como sabor para redondear el perfil final. Número FEMA GRAS: 4728.
	Super Red Cocoa	Cocoa alcalina, ideal para dar color de forma natural a bebidas de chocolate. Fácil dispersabilidad.
	Vainilla 511048 Art.	Sabor a vainilla artificial en polvo. Ideal para productos en polvo. Soluble en agua.
	Zoesse	Endulzante natural extraído de la hoja de la Stevia rebaudiana. Puede ser utilizado como sabor para redondear el perfil final.
VIRGINIA DARE	Aceite de Naranja PA01 Nat.	Sabor líquido natural a naranja. Dispersable en agua.
	Banano SI95 Art.	Sabor líquido artificial a banano. Soluble en agua.
	Cereza CC12 Art.	Sabor líquido artificial a cereza. Soluble en agua.
	Citrus Punch RR01 N&A	Sabor líquido natural y artificial a cítricos. Apariencia: naranja opaco. Soluble en agua.
	Coco SE91 Art.	Sabor líquido artificial a coco fresco. Soluble en agua.
	Frambuesa BM99 Art.	Sabor líquido artificial a frambuesa. Soluble en agua.
	Fresa BB18 Art.	Sabor líquido artificial a fresa. Soluble en agua.
	Limón QB65 N&A	Sabor en emulsión, natural y artificial, de lima limón. Soluble en agua.
	Mango SW23 Art.	Sabor líquido artificial a mango. Soluble en agua.
	Manzana Verde AZ32	Sabor líquido artificial a manzana verde. Soluble en agua
	Piña SL69 Art.	Sabor líquido artificial a piña. Soluble en agua.
	Uva CX85 Art.	Sabor líquido artificial a uva. Soluble en agua.

## MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

## NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

## GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

## COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

## EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

## PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

## HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

## REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141



# PORTAFOLIO PRODUCTOS BEBIDAS



## VEGETALES

Proveedor	Nombre del Producto	Características
DIANA FOOD	Curcumin	Extracto de cúrcuma deshidratada (Curcuma longa). Ideal para bebidas como leche dorada, o cualquier preparación que requiera cúrcuma.
	Hibiscus-Jamaica	Extracto de flores de hibiscus-jamaica deshidratado al 100% (Sabdariffa L.) flores seleccionadas por sus propiedades aromáticas y colorantes.
	Red Beet Juice Concentrate	Concentrado de jugo de remolacha roja deshidratada (Beta vulgaris L.). Da color natural a las bebidas.
	Vegetales deshidratados en polvo / Flakes	Ideales para saborizar y dar color a cualquier tipo de bebida.

### MÉXICO

Tel: (52) 55-1113-2427

### NICARAGUA

Tel: (505) 2252-2113

### GUATEMALA

Tel: (502) 2300-5757

### COSTA RICA

Tel: (506) 2589-4141

### EL SALVADOR

Tel: (503) 2203-4700

### PANAMÁ

Tel: (507) 395-4010

### HONDURAS

Tel: (504) 2508-0878 / 79

### REPÚBLICA DOMINICANA

Tel: (506) 2589-4141