

norevo®



**Especialidades de confitería
para caramelo suave**

:always natural

norevo

Global. Sostenible. Innovador.



Nos complace darle una idea del mundo de las especialidades para confitería con este folleto. Las materias primas naturales y los ingredientes especiales derivados de ellas han sido nuestra fuerza motriz durante más de 120 años.

Norevo de un vistazo

- » Propiedad privada e independiente
- » 210 empleados en todo el mundo de 18 naciones
- » 5 centros de producción en 5 continentes
- » Laboratorio interno de I&D y análisis de productos
- » Clientes en 79 países

Materias primas naturales - desarrollado de forma innovadora

Natural, puro y producido de forma sostenible, las materias primas son la base sobre la que producimos ingredientes para nuestros socios industriales.

Ya sea miel, extracto de regaliz, goma acacia u otros ingredientes finos - nuestros productos cumplen con los altos estándares de las industrias de alimentos, confitería y bebidas. Nuestros clientes internacionales del sector farmacéutico y cosmético aprecian su permanente colaboración con Norevo.



Actuamos en un espíritu de asociación y equidad

Siempre ha sido nuestra máxima prioridad cooperar de manera justa y en asociación con nuestros proveedores de materias primas - en muchos casos, esto se aplica durante generaciones. Gracias a nuestras ubicaciones en todo el mundo, estamos anclados e interconectados regionalmente.

Esta es la única manera de garantizar que nuestras materias primas son de alta calidad desde su origen y se producen de una manera ambientalmente sostenible. Estas sólidas alianzas nos proporcionan - y a usted - una cadena de suministro global estable. Como empresa responsable, consideramos las certificaciones, los canales de adquisición sostenibles, las cadenas de suministro transparentes y el cumplimiento completo en todo el mundo como una tarea clave - y felizmente y voluntariamente vamos más allá de los estándares existentes para este fin.

» Para nosotros, la naturalidad es más que una tendencia. Es parte de nuestro ADN. «

Johannes Wolff, Director general



Desde las materias primas hasta los caramelos terminados

Los caramelos masticables están disponibles en una amplia variedad de formas, sabores, texturas y colores. Las cualidades del producto final se determinan por la elección de las materias primas y el proceso de fabricación. Con productos de alta calidad y conocimientos exhaustivos, apoyamos a nuestros clientes para lograr el resultado deseado.

El proceso de producción de caramelos masticables con cocción se lleva a cabo de la siguiente manera:



Para producir caramelos masticables sin cocción, se sigue el siguiente proceso



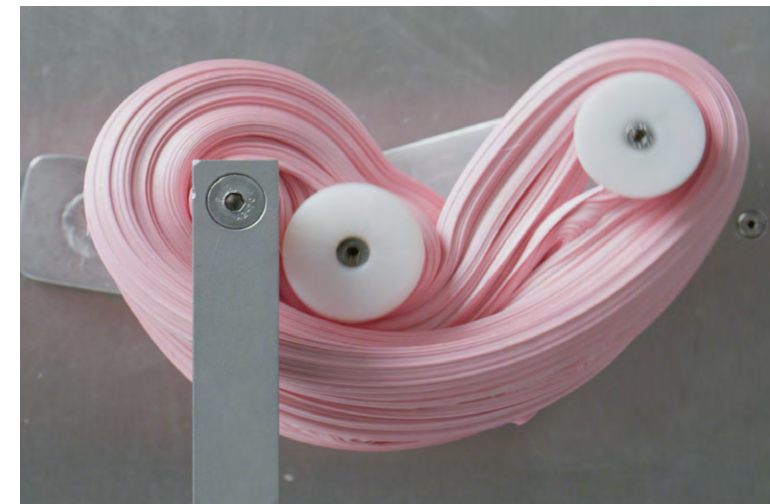
Para producir caramelos masticables, se mezclan y cocinan azúcar, agua, jarabe de glucosa y texturizante. La cocción elimina una gran parte de la humedad. Una vez que se han añadido los sabores, la base del caramelo es amasada, estirada o procesada con un extrusor. En el paso final, la base se procesa aún más hasta obtener el producto final. Este mismo proceso se aplica también a los caramelos masticables sin azúcar y sin grenetina.



La tecnología de producción para texturizar las bases de caramelos masticables se lleva a cabo mediante varios métodos. A continuación, describo algunos de ellos:

- ▶ Amasadora: Para texturas cortas
- ▶ Estiradora: Para texturas más largas
- ▶ Batidora: Para texturas aireadas
- ▶ Extrusora: Para una amplia variedad de texturas

Además de la tecnología de fabricación, la formulación tiene una influencia particular en la textura final del producto. Nuestros expertos también estarán encantados de asesorarte sobre las tecnologías disponibles.



Desde la idea, hasta la receta individual

Nuestro equipo de expertos estará encantado de proporcionarte recomendaciones sobre el uso de nuestras materias primas, para apoyarte en el desarrollo de recetas individuales y optimizar tus procedimientos, además de asesorarte sobre las últimas tecnologías de procesamiento.

Texturizantes Norevo

Los texturizantes son un ingrediente importante en la producción de caramelos masticables, turrón y rellenos masticables innovadores. Nuestros productos Quick Mixx y Quick Chew te ayudan a desarrollar texturas personalizadas. Además, son adecuados para caramelos veganos y vegetarianos.



VEGANO

Quick Chew

Texturizador sin grenetina para caramelos masticables y turrón

- » Basado en materias primas vegetales
- » Aplicable para producir caramelos masticables con azúcar o sin azúcar
- » Ayuda a crear texturas personalizadas sin grenetina
- » Apto para la producción de caramelos masticables vegetarianos
- » Permite un uso económico de los sabores
- » Disponible en calidad orgánica

» Quick Chew se procesa a una temperatura de cocción de 119 a 123°C, aplicable en combinación con azúcar o polioles, lo que permite un procedimiento más rápido y ahorro de energía.



Nuestros productos para la fabricación de medicamentos de venta libre (OTC)

Existe una demanda constante de que los medicamentos de venta libre (OTC) se utilicen para la auto-medicación. Los productos de Norevo también se pueden utilizar para producir medicamentos de venta libre (OTC). Nuestros expertos estarán encantados de asesorarte.

Quick Mixx

Texturizador para caramelos masticables sin cocción

- » No se requiere cocción
- » Para la producción de bases de caramelos amasados (z-kneader)
- » Adecuado para la producción de caramelos masticables con azúcar o sin azúcar
- » Facilita la producción de caramelos masticables en cualquier línea de producción de chicles Aplicable en combinación con o sin gelatina



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

Otros productos para la fabricación de confitería

Como proveedores de materias primas naturales, ofrecemos una amplia gama de otros productos para tratar y refinar caramelos masticables y otros productos de confitería.

Quick Coat

Quick Coat es un agente de glaseado universalmente aplicable que se utiliza para pre tratar, estandarizar y estabilizar los centros recubiertos de azúcar y chocolate.



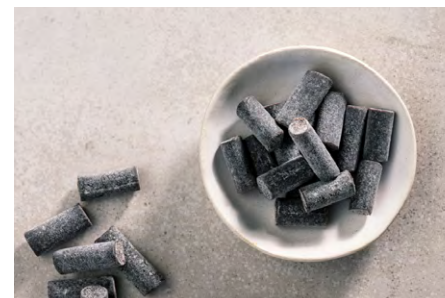
Quick White

Quick White es un agente de blanqueamiento amigable con las declaraciones, utilizable en caramelos recubiertos de azúcar duro. Produce una superficie estable, suave y blanca sin el uso de dióxido de titanio.



Quick Flash

Quick Flash es una mezcla en polvo lista para usar que contiene cloruro de amonio. Introduce un sabor picante y salado en el centro o en la superficie de los caramelos recubiertos.



Quick Acid

Quick Acid es un agente acidificante utilizado para espolvorear sobre gomas y jaleas.



Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ es un agente de recubrimiento que forma una cáscara de recubrimiento estable en muy poco tiempo.



Quick Sour

Quick Sour es un agente acidificante que introduce un sabor ácido en el centro o en la superficie de los dulces recubiertos.



Quick Glanz

Nuestra gama de productos Quick Glanz ofrece el agente de glaseado adecuado para cualquier producto recubierto de azúcar.



Quick Lac

Quick Lac es un agente de sellado universalmente aplicable para productos recubiertos de azúcar y chocolate.



Otros ingredientes naturales y agentes saborizantes

Además de los productos especiales presentados aquí, la gama de Norevo incluye otros ingredientes naturales como goma arábiga, extracto de regaliz y miel. Estos ingredientes son ideales como agentes saborizantes y recubrimientos naturales para la confitería.

Goma acacia

La goma acacia espesa, añade volumen y estabiliza la textura. Además de los compuestos prefabricados y nuestra gama Quick, también proporcionamos esta materia prima natural en polvo, en trozos o en gránulos. La goma acacia de Norevo está certificada Kosher y Halal, disponible en calidad orgánica.



Extracto de regaliz

El regaliz contiene glicirricina, que es aproximadamente 30 veces más dulce que la sacarosa. Utilizado como edulcorante natural, pequeñas dosis de extracto de regaliz proporcionan un efecto dulce. En confitería, también se utiliza como saborizante y agente de recubrimiento. Suministramos extracto de regaliz en gránulos, en polvo, en pasta y en bloques.

Miel

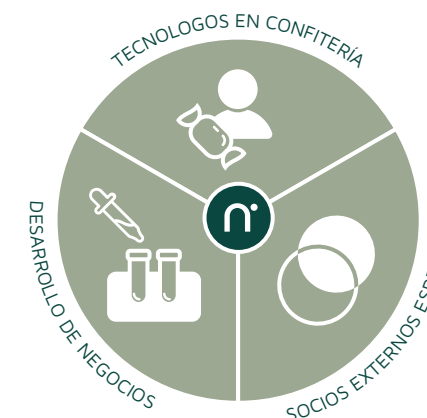
La miel tiene un alto poder edulcorante; Además, a los productos recubiertos de chocolate, les proporciona un sabor sutil. La oferta de Norevo abarca desde miel cruda hasta mezclas de miel y miel en polvo. También ofrecemos mieles orgánicas certificadas y de comercio justo.



Con nosotros, encontrarás soluciones personalizadas acompañadas de conocimiento experto

Nuestra imagen propia: Somos parte de su desarrollo de productos

En Norevo, desarrollamos soluciones nuevas e innovadoras para productos terminados cada vez mejores. Junto con nuestros clientes, analizamos las características individuales del producto y los procedimientos de producción para lograr los mejores resultados posibles. Ofrecemos asesoría integral sobre la gama de aplicaciones y funcionalidades de nuestras materias primas. En nuestros cursos de formación y talleres, proporcionamos información y experiencia sobre ingredientes especiales, su procesamiento y sus propiedades específicas en el proceso de producción. Aplicamos métodos de análisis de vanguardia para garantizar que se cumplen incluso los requisitos de calidad más estrictos.



Nuestra principal prioridad es: Su producto final perfecto

Las tendencias internacionales, las industrias emergentes y las nuevas oportunidades que ofrecen nuestras materias primas naturales: son nuestra fuerza impulsora para investigar continuamente las innovaciones para las industrias alimentaria, farmacéutica y cosmética. Con este fin, cooperamos estrechamente con los departamentos de investigación y desarrollo de nuestros clientes y utilizamos sinergias con una amplia gama de socios de desarrollo. Ponemos especial énfasis en la cooperación con nuestro socio D&F Sweets GmbH en el campo del desarrollo de productos de confitería.



Director de ventas
FRANK RÄCKER

No dude en ponerse en contacto con nosotros si tiene alguna pregunta sobre nuestros productos, procesos de fabricación o condiciones de venta.

Nuestro equipo de desarrollo de negocio y tecnólogos de confitería está a su disposición en technical_support@norevo.de



Norevo Mexico S.A. de C.V.
Avenida de la Industria 23-4
Fracc. Industrial El Trébol
CP 54610, Tepotzotlán, Edo. de Méx
t +52 (55) 52540788
ce contacto@norevo.com.mx

Visítenos en norevo.com