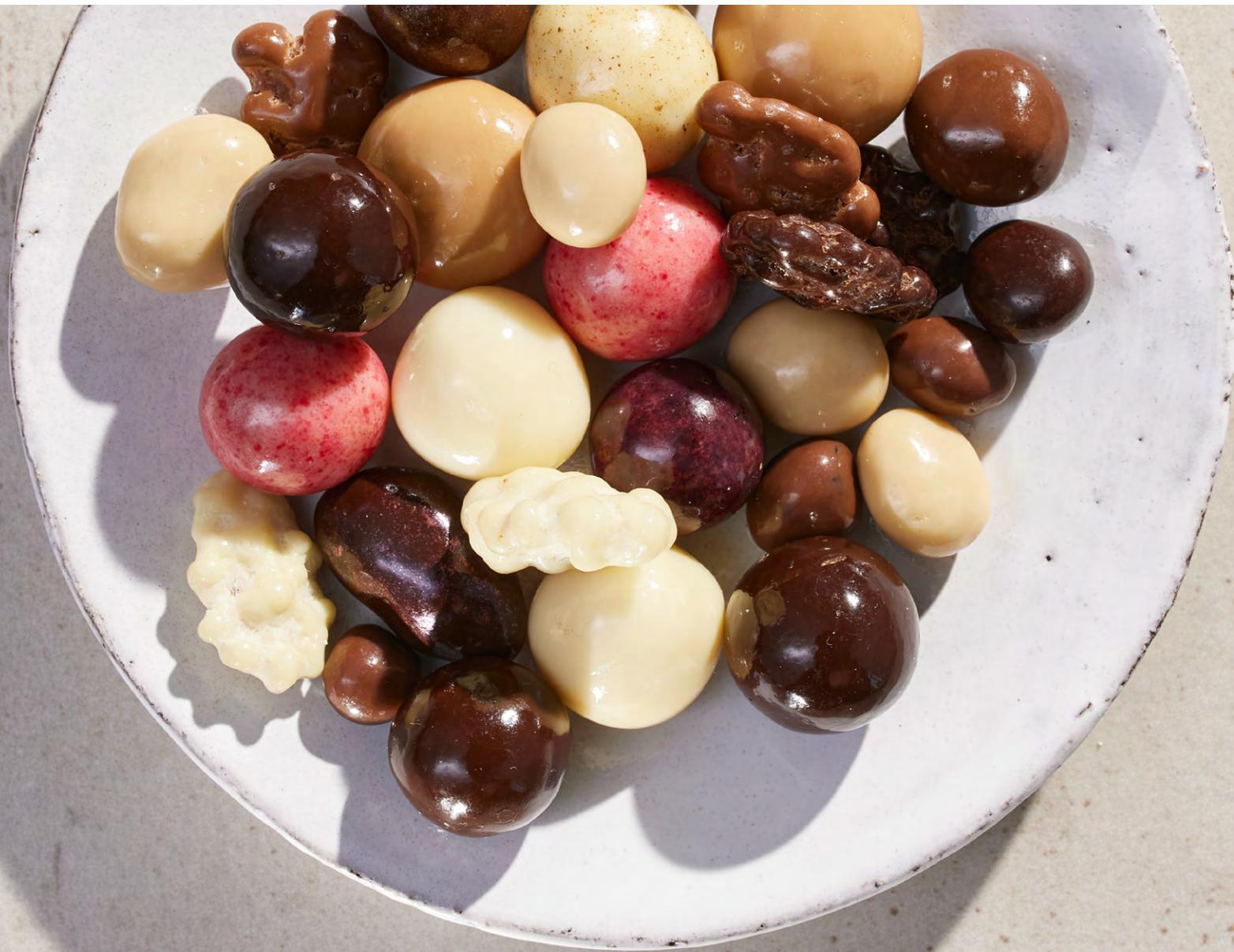


norevo



**Especialidades de confitería
para dulces con cubierta de chocolate**

: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.

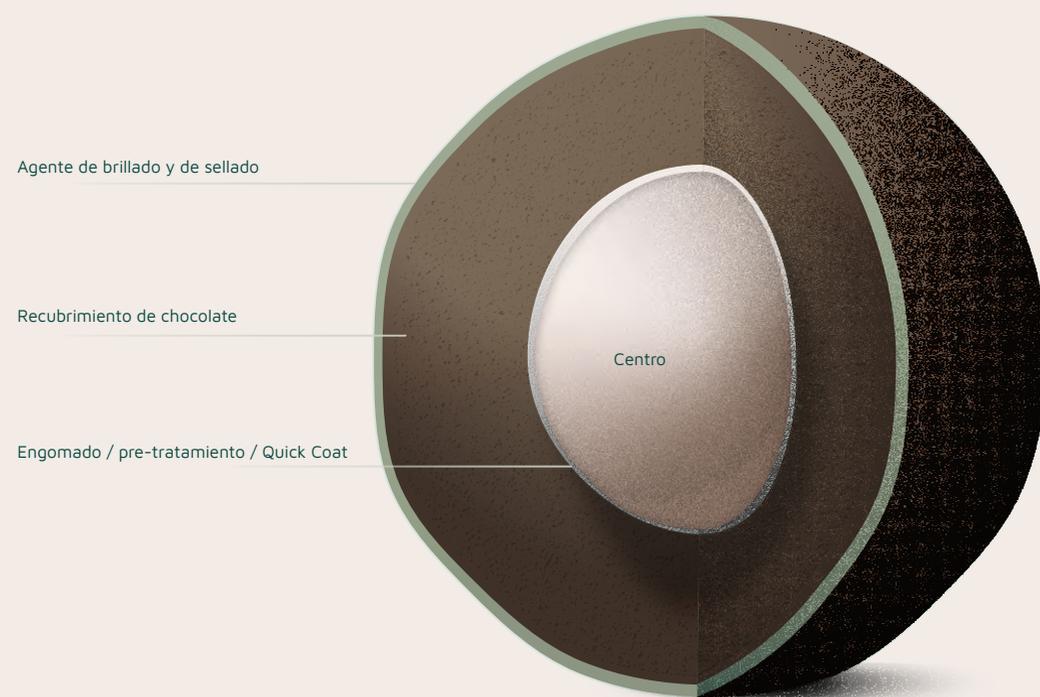
» Para nosotros, la naturalidad es más que una tendencia. Es parte de nuestro ADN. «

Johannes Wolff, Director general



Cada capa cuenta: Desde las materias primas hasta los productos terminados

La producción de productos recubiertos de chocolate es un reto. Se trata de coordinar con precisión numerosos pasos de producción individuales y de materias primas. Desde el tratamiento previo del centro hasta el recubrimiento y el acabado: En Norevo, ofrecemos productos de la mejor calidad para su uso en todo el proceso de fabricación. También le asesoramos en todos los aspectos del proceso de fabricación.



Recubrimiento de chocolate



Hay una serie de factores determinantes cruciales a la hora de preparar el producto perfecto recubierto de chocolate. En particular, la elección y composición del chocolate, su contenido de leche y grasa, así como el centro tienen un efecto en todo el proceso de fabricación.

Pre-recubrimiento: Pre-tratamiento para un centro estable

El pre-recubrimiento o engomado, hace referencia a la preparación del centro antes del proceso de recubrimiento. Tiene funciones importantes y resuelve varios problemas.



PRE-TRATAMIENTO DEL CENTRO

- PRE-RECUBRIMIENTO
- ENGOMADO
- PRE-CONFITADO
- AISLAMIENTO
- ESTABILIZACIÓN

Objetivos del pre-recubrimiento

El pre-recubrimiento del centro de un producto proporciona un acabado final perfecto:

- » El pre-recubrimiento previo facilita resultados de recubrimiento uniformes
- » El engomado mejora la adherencia entre el centro y su recubrimiento
- » El pre-confitado ayuda a suavizar la superficie central
- » El aislamiento ayuda a formar una barrera contra la migración
- » La estabilización aumenta la estabilidad del calor
- » Estabilidad dimensional incluso bajo estrés mecánico

Recubrimientos para un mejor brillo, mordisco y vida útil

Nuestros agentes de recubrimiento, brillado y sellado ayudan a producir productos e innovaciones de alta calidad.

Pre-recubrimiento

Quick Coat

Quick Coat es un agente engomador de aplicación universal para pre-tratar, estandarizar y estabilizar centros recubiertos de azúcar y chocolate.

- ▶ Suaviza la superficie central
- ▶ Permite obtener resultados de recubrimiento homogéneos
- ▶ Mejora la adhesión entre el núcleo y la capa de recubrimiento
- ▶ Forma una barrera contra la migración de ácidos grasos o humedad
- ▶ Aumenta la estabilidad contra el calor y el estrés mecánico
- ▶ Adecuado para dulces recubiertos de azúcar y sin azúcar



De frutos secos a gelatinas - Cada centro tiene sus propios retos:

- ▶ Frutos secos: Migración de grasa
- ▶ Centros irregulares: Superficie rugosa
- ▶ Centros lisos y duros: Adhesión
- ▶ Centros alargados: Forma
- ▶ Fruta blanda: Suavidad y humedad
- ▶ Centros de gelatina blanda: Textura y estabilidad
- ▶ Centros angulares: Bordes y esquinas

Recubrimientos de efecto

Los recubrimientos de efecto Norevo ofrecen experiencias de sabor intenso salado o efervescente y amargo o efectos nacarados en la superficie de los dulces recubiertos. Nuestros recubrimientos de efecto permiten la creación de nuevos productos recubiertos extraordinarios y emocionantes.

Quick Fizz

Quick Fizz es un polvo fino que proporciona un efecto efervescente ácido burbujeante a dulces recubiertos.

- ▶ Mezcla en polvo con bicarbonato de sodio para dar un efecto efervescente ácido burbujeante a los dulces recubiertos
- ▶ Técnica de encapsulación especial para evitar que la corteza se rompa
- ▶ Su efecto efervescente solo se libera al masticar



Quick Sour

Quick sour es un agente acidificante en polvo para productos recubiertos

- ▶ Introduce un intenso sabor ácido y estable en el centro o en la superficie
- ▶ Composición especial y tecnología de aplicación para prevenir la migración ácida, tinción y pegajosidad

Agentes de brillo

Nuestros agentes de brillo y sellado para dulces a base de chocolate real o sucedáneo crean una superficie duradera, estable y brillante.



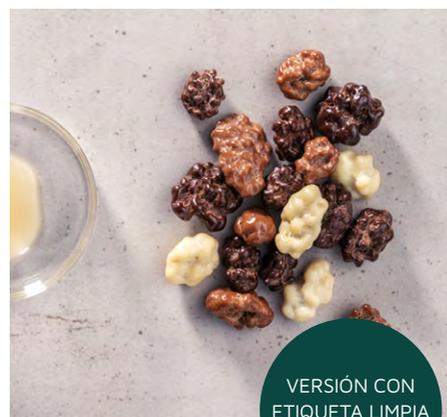
Quick Polish

- » Solución de brillo para dulces recubiertos sobre una base de chocolate real (manteca de cacao) o sucedáneo (grasa vegetal).

Quick Gloss DF

Quick Gloss DF es un agente de recubrimiento líquido, amigable con las declaraciones, universalmente aplicable, utilizado en productos recubiertos y cereales a base de chocolate o compuestos grasos.

- » Este agente crea un brillo estable y elevado, incluso en condiciones de producción difíciles
- » Gracias a su fórmula 2 en 1 para pulir y sellar, elimina la necesidad de un proceso de sellado por separado
- » Dosificación baja es suficiente
- » Breve tiempo de proceso
- » Es especialmente adecuado para productos que requieren una etiqueta limpia y natural



VERSIÓN CON
ETIQUETA LIMPIA
DISPONIBLE

Quick Sol

Quick Sol es un agente de glaseado ideal para dulces recubiertos de chocolate con superficies irregulares.

- » Es adecuado para hojuelas de cereales recubiertos de chocolate, dulces recubiertos, pasas u otras frutas deshidratadas
- » Proporciona un brillo uniforme y estable en la superficie
- » Protege la estructura crujiente de las hojuelas de cereales y los dulces recubiertos

Quick Shine

Quick Shine es una solución de brillo acuosa para dulces recubiertos sobre una base de chocolate real (manteca de cacao) o sucedáneo (grasa vegetal).

- » Solución de brillo para dulces recubiertos sobre una base de chocolate real o sucedáneo
- » Crea un brillo suave en poco tiempo, incluso en condiciones húmedas
- » Disponible en versión orgánica

Agentes de sellado

Quick Lac

Quick Lac es un agente de sellado de aplicación universal para dulces recubiertos de azúcar y chocolate.

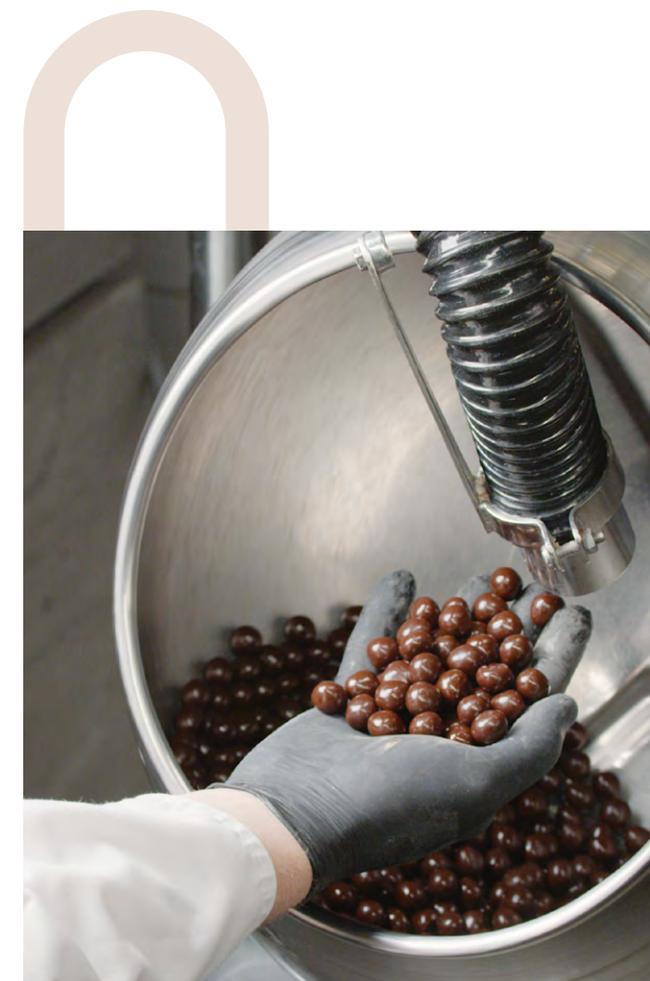
- » Solución alcohólica basada en calidades seleccionadas de goma laca
- » Protege el brillo de la superficie y el color de las condiciones ambientales como la humedad, las fluctuaciones de temperatura y el estrés mecánico
- » Mejora la vida útil del producto terminado
- » Aplicable en superficies brillantes
- » Disponible a base de etanol e IPA



Desarrollo individual de productos para nuestros clientes

Los líderes del mercado internacional, así como las nuevas empresas, han confiado durante años en la experiencia del sector de la confitería de Norevo.

Además de la gama de productos presentados aquí, siempre estamos encantados de desarrollar soluciones individuales para su producción.



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, Tepetzotlán, Edo. de Méx
t +52 (55) 52540788
ce contacto@norevo.com.mx

Visítenos en norevo.com