

norevo®



**Especialidades de confitería
para gomitas**

: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



Manufactura de gomitas

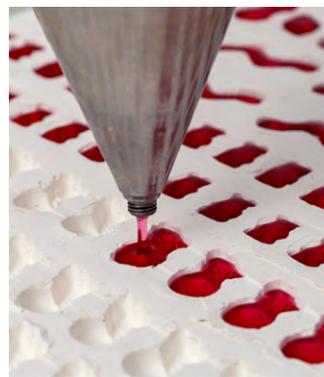
Las gomitas están disponibles en una amplia variedad de formas, sabores y colores. Las cualidades del producto terminado están determinadas por la elección de las materias primas, así como por el proceso de fabricación. Con productos de alta calidad y amplia experiencia, apoyamos a nuestros clientes en el logro del resultado deseado.

Proceso de fabricación



Nuestros productos para fabricación de OTCs

Hay una demanda cada vez mayor de medicamentos de venta libre (over-the-counter (OTC)) son utilizados como pieza clave en el autocuidado de la salud y el bienestar. Los productos de Norevo también se pueden utilizar para producir OTC. Nuestros expertos estarán encantados de asesorarle.



Diferentes procedimientos de depositado

Dependiendo de la formulación de la base de caramelo, hay diferentes procedimientos para producir gomitas:

- » Cofres de almidón: Secado a temperatura ambiente o en un cuarto de secado (a 40-45°C)
- » Moldes de silicón: Secado a temperatura ambiente o en un túnel de enfriamiento.
- » Gomitas 3D: Secado en un túnel de enfriamiento.

Texturizadores Norevo

Las propiedades sensoriales de los caramelos de goma se determinan, entre otras cosas, por la selección de texturizantes. Además, son un ingrediente importante cuando se trata de la adecuación de un producto para una dieta vegana o vegetariana.



Quick Jell

Quick Jell, desarrollado por Norevo, simplifica el proceso de texturización. Su base, hecha a partir de goma arábiga, puede combinarse, según la fórmula individual, con pectina, carragenina, almidón, agar agar y otros texturizantes. Se integra sin problemas en cualquier proceso de moldeo de almidón, permitiendo una amplia variedad de aplicaciones creativas en los productos finales. Quick Jell produce una gelatina transparente, lo que permite una formulación individual de la masticabilidad.

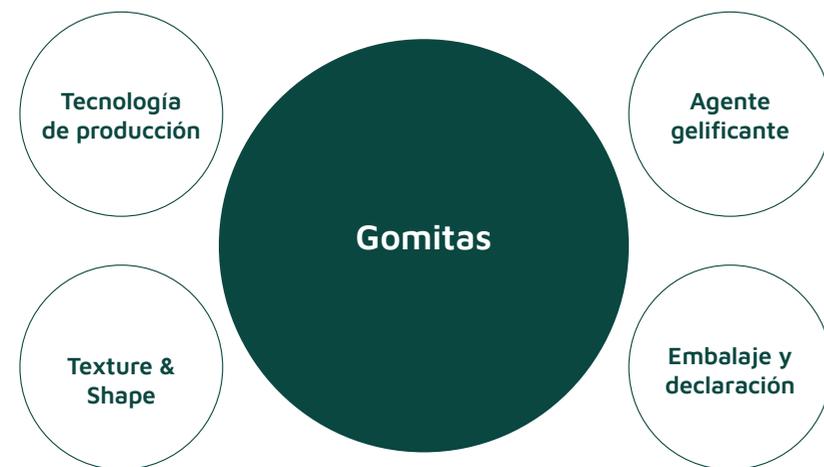
- » vegano
- » un ingrediente natural
- » sin modificaciones
- » se puede batir sin aditivos
- » siendo también adecuado para espumas



Agentes de desmoldeo de Norevo

Los agentes de brillo y aceitado previenen que las gomitas se peguen o se sequen. Pueden dosificarse individualmente y crear un brillo sutil en la superficie del producto.

Criterios de selección de los agentes



Agente acidificante

Quick Acid

Quick Acid es un agente acidificante utilizado para espolvorear gomitas..

- » Ácidos recubiertos de cera y/o grasa
- » Sabor ácido intenso y duradero
- » Se puede dosificar individualmente
- » Producto estable sin hidrólisis



Consejo experto: Aumentar el tiempo del rodamiento para un mayor brillo-reducir el tiempo del rodamiento para un acabado mate.

Noreol

Noreol es un excipiente de proceso funcional.

- » Agente de liberación resistente al calor sobre la base de aceites vegetales y ceras
- » Facilita la extracción de todo el producto de sistemas sin almidón

Quick Dip

Quick Dip es un agente antiadherente y de brillo para cadenas de frutas con sabor y extrusión y productos de regaliz.

- » Mezcla lista-para-usar para uso directo
- » Evita que los productos se peguen entre sí durante el proceso de fabricación y embalaje
- » Calidad disponible libre de goma laca
- » A base de etanol e isopropanol
- » Para uso exclusivo en un baño de inmersión

Agente lubricante

Quick Oil

Nuestra gama de Quick oil incluye agentes antiadherentes de alta calidad para gomitas. El uso de Quick oil promete resultados de engrase perfectos y protege contra el secado mientras produce un brillo superficial homogéneo y transparente.

- » Para gomitas duras o blandas.
- » Disponibles a base de:
 - » Aceite de MCT (palma y/o coco)
 - » Aceite de girasol
- » Mezcla de MCT y aceite de girasol sin palma, certificado RSPO y calidades con sabor disponibles
- » Disponible como composiciones específicas del cliente de aceite y cera



Otros productos para fabricación de confitería

Como proveedor de materias primas naturales, ofrecemos una amplia gama de otros productos para tratar y refinar gomitas y otros dulces.

Quick Coat

Quick coat es un agente de engomado con aplicación universal para pre-tratar, estandarizar y estabilizar los centros recubiertos de azúcar y chocolate.



Quick White

Quick White es un agente de blanqueado con declaración amigable para productos de azúcar recubiertos. Produce una superficie estable, lisa y blanca sin el uso del dióxido de titanio.



Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ es un agente de recubrimiento que forma estructuras estables en poco tiempo.



Quick Glanz

Los agentes de brillo de Norevo confieren a los dulces duros y blandos recubiertos de azúcar, un brillo perfecto de larga duración incluso en dosis bajas. Nuestros tipos Quick Glanz contienen diferentes combinaciones de ceras y aceites naturales, están disponibles en forma sólida (en polvo), líquida y pastosa.



Quick Flash

Este producto no debería aparecer en el brochure local, debido a que el cloruro de amonio no está autorizado para su uso en alimentos, en México.



Otros ingredientes naturales y agentes aromatizantes

Además de los productos especiales aquí presentados, la gama de Norevo incluye otras materias primas como goma acacia, extracto de regaliz y miel. Sirven como saborizantes naturales ideales y agentes de recubrimiento 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.



Agar-agar

El agar-agar es un agente gelificante vegetal obtenido de algas rojas. Se utiliza en la industria de la confitería para productos de jalea, rellenos de jalea de frutas o malvaviscos, entre otras aplicaciones. El polvo de agar-agar de Norevo está certificado 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