

norevo®

Especialidades de confitería
para dulces confitados

: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.

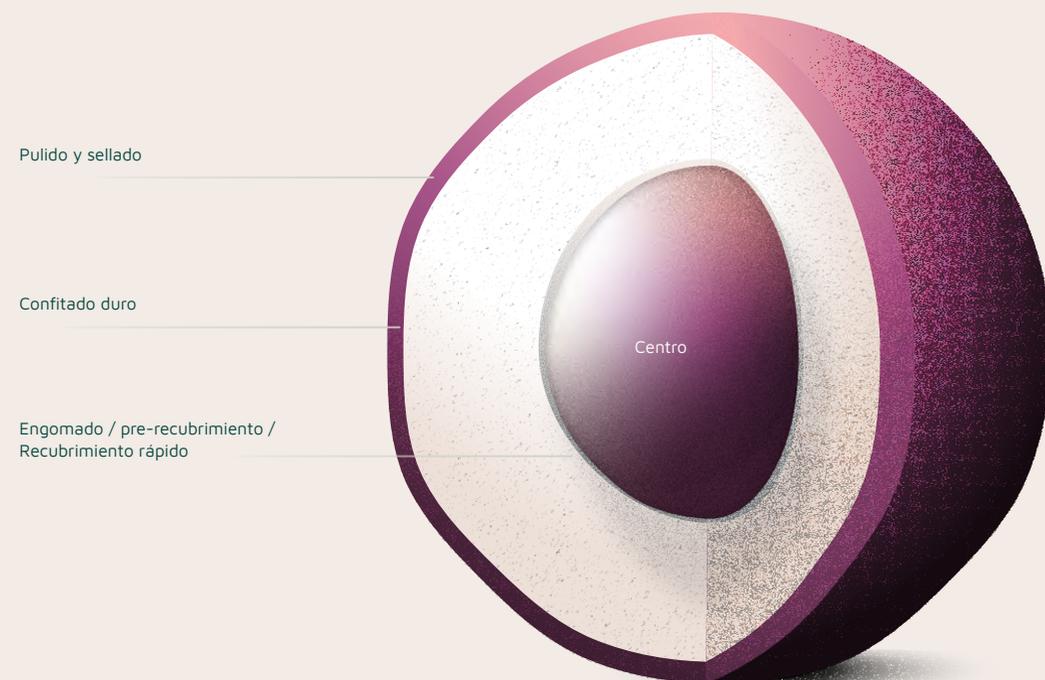
» Para nosotros, la naturalidad es más que una tendencia. Es parte de nuestro ADN. «

Johannes Wolff, Director general



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

Producir productos recubiertos de azúcar es un desafío. Se trata de coordinar con precisión numerosos pasos individuales de producción e ingredientes diversos. Desde la composición del centro hasta el recubrimiento y el acabado: Norevo suministra productos de alta calidad para ser utilizados en todo el proceso de fabricación. Estaremos encantados de asesorarte sobre tus dudas y desarrollos.



De la idea a la receta individual

Nuestro equipo de expertos estará encantado de brindarle recomendaciones sobre el uso de nuestras materias primas, para apoyarlo en el desarrollo de recetas individuales y optimizar sus procedimientos, y para asesorarlo sobre las últimas tecnologías de procesamiento.

Hay una serie de factores influyentes cruciales a la hora de preparar el producto recubierto de azúcar perfecto.

Ya sea que use una bandeja de recubrimiento tradicional o un tambor de recubrimiento, qué ingredientes elige para formar el centro, y si desea producir dulces recubiertos duros o blandos, azucarados o sin azúcar - todos estos factores son cruciales a la hora de fabricar el producto recubierto de azúcar perfecto.

Recubrimiento previo: pretratamiento para un centro estable

Recubrimiento previo o engomado es la preparación del centro de un producto antes del proceso de recubrimiento principal para lograr resultados de recubrimiento ideales.



PRETRATAMIENTO DEL CENTRO

RECUBRIMIENTO
PREVIO

ENGOMADO

PRE-GRAJEADO

AISLAMIENTO

ESTABILIZACIÓN

Objetivos del recubrimiento

El recubrimiento previo del centro, proporciona un producto final perfecto:

- » El recubrimiento previo facilita resultados de recubrimiento uniformes
- » La goma mejora la adhesión entre el centro y su recubrimiento
- » El pre-grajeado ayuda a alisar la superficie del centro
- » El aislamiento ayuda a formar una barrera contra la migración
- » La estabilización aumenta la estabilidad térmica
- » Estabilidad incluso bajo estrés mecánico

Recubrimientos para un mejor brillo, mordida y vida útil

Nuestros agentes de recubrimiento, glaseado y sellado ayudan a producir productos de alta calidad y a desarrollar innovaciones de producto.

Recubrimiento previo

Quick Coat

Quick Coat es un agente de engomado universalmente aplicable para pre-tratar, estandarizar y estabilizar los centros recubiertos de azúcar y chocolate.

- » Alisado de la superficie del centro
- » Permite obtener resultados de recubrimiento homogéneos
- » Mejora la adherencia entre el centro y la capa de recubrimiento
- » Forma una barrera contra la migración de ácidos grasos o humedad
- » Aumenta la estabilidad frente al calor y el estrés mecánico
- » Adecuado para dulces recubiertos con azúcar y sin azúcar



Desde semillas hasta caramelos suaves - cada centro tiene sus propios desafíos:

- » Nueces: migración de grasa
- » Centros irregulares: superficie rugosa
- » Centros lisos y duros: adherencia
- » Centros alargados: forma
- » Fruta blanda: suavidad y humedad
- » Centros de caramelo blando: textura y estabilidad
- » Centros angulares: bordes y esquinas
- » Centros ácidos: migración

Recubrimientos con efectos

Los recubrimientos de efecto de Norevo ofrecen intensas experiencias de sabor, salado o efervescente, ácido o efectos perlados en la superficie de los dulces recubiertos. Nuestros recubrimientos de efecto permiten la creación de productos recubiertos extraordinarios y emocionantes.

Quick Fizz

Quick Fizz es un polvo fino que le da a los dulces recubiertos un efecto efervescente, ácido y chispeante.

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



Quick Flash

- » Es un agente acidificante en polvo para productos recubiertos

Quick Sour

Quick Sour es un agente acidificante en polvo para productos recubiertos.

- » Introduce un sabor ácido, estable e intenso en el centro o en la superficie con una composición y tecnología de aplicación especiales para evitar la migración de ácido, las manchas y la pegajosidad



Agente de glaseado

Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ es un excipiente natural de engomado y recubrimiento de Norevo, basado en hidrocoloides y azúcares.

- ▶ Aumento rápido del peso de la cubierta
- ▶ Acorta considerablemente el proceso de recubrimiento duro
- ▶ Suaviza la superficie central
- ▶ Forma una barrera contra la migración de grasa, ácido o humedad



Whitening agent

Quick White

Quick White es un agente blanqueador para dulces recubiertos sin dióxido de titanio

- ▶ Alternativa de etiquetado „amigable!“ para sustitución de dióxido de titanio
- ▶ Ideal para dulces recubiertos de azúcar duro de color blanco o con color.
- ▶ Estabiliza el centro
- ▶ Produce superficies blancas, lisas y estables
- ▶ Mejora la intensidad del color para procesos de producción con o sin cocción

Función de las ceras en el proceso de glaseado

Las ceras blandas igualan las superficies irregulares. Las ceras duras dan a las superficies recién creadas su brillo final.



Agentes de glaseado

Quick Glanz

Los agentes de glaseado de Norevo dan a los productos recubiertos en bombo, duros y blandos, un brillo perfecto y duradero incluso con niveles bajos de dosificación. Forman una película protectora en su superficie, evitando así que los productos recubiertos se peguen entre sí. Quick Glanz produce un pulido brillante en poco tiempo.

Quick Glanz C: Polvo de cera de carnauba pura pulverizada

Quick Glanz M: Mezcla de cera de abejas y cera de carnauba

Quick Glanz L: Dispersión de cera de carnauba en aceite vegetal altamente estable

Quick Glanz B: Dispersión de cera de abejas en aceite vegetal estable

Quick Glanz H: Dispersión líquida de cera-laca para aplicación directa

Quick Glanz Liquid: Available on a beeswax or carnauba wax basis, in an aqueous, liquid form

Versiones orgánicas y soluciones a la medida están disponibles



Agente de sellado

Quick Lac

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

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

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