

INGREDIENTES AVANZADOS

*Soluciones integrales, asesoría técnica
innovación y desarrollo para la industria
cárnica en Colombia.*



COLOR

*Colores naturales,
amplia gama de tonos.*

SABOR

*Sabores naturales
Sabores tipo madurado
Sabore cárnicos concentrados*

TEXTURA

*Proteínas vegetales.
Proteínas animales.
Carregeninas y fibras.*

**Investigación
Desarrollo * Innovación**

Para la industria de alimentos

www.tecnas.com.co



Tecnas



Tecnasoficial

SABOR A PAVO

Los productos de pavo están ganando una posición importante en la preferencia de los consumidores, pues están asociados a notables características nutricionales y saludables son bajos en grasa y colesterol, muy altos en contenido proteico e ideales para la dieta de deportistas, niños y adultos mayores. En Tecnas S.A. hemos desarrollado una línea de saborización especial para resaltar las características de sabor y aroma más apreciadas al pavo.

Perfiles de aroma y sabor para sus derivados cárnicos

- ◆ Bajos en sodio
- ◆ Sin sal añadida
- ◆ Sin gluten adicionado
- ◆ Sin colorantes ni conservantes
- ◆ Libre de glutamato monosódico
- ◆ Tenues notas especiadas que redondean el sabor de cada producto.
- ◆ Perfiles muy cárnicos, propios del pavo, que se diferencian claramente de los sabores de pollo.



En Tecnas innovamos para su crecimiento, marcamos la diferencia, buscamos soluciones para usted!

*Investigación
Desarrollo * Innovación*

Para la industria de alimentos

www.tecnas.com.co



Tecnas



Tecnasoficial

Saborizantes Plus Tecnas S. A màs sabor, menos dosis para productos càrnicos

Nuestros productos evolucionan, ahora mäs concentrados, perfiles selectos y acordas con las exigencias legales de reducciòn de sodio que favorecen la salud y el bienestar.



Ventajas

- ◆ Bajos en sodio
- ◆ Sin gluten adicionado
- ◆ Sin colorantes ni conservantes
- ◆ Libre de glutamato monosódico
- ◆ Productos en polvo con dosis entre 2 - 5 kg
- ◆ No contiene anticompactante, lo que los hace menos irritantes.
- ◆ Requiere menos espacio de almacenamiento.

En Tecnas diseñamos cualquier perfil de sabor según su necesidad y preferencias del cliente.

Para mayor informaciòn de solicitud y muestras comuníquese:

tecnas@tecnas.com.co

*Investigaciòn
Desarrollo * Innovaciòn*

Para la industria de alimentos

Reemplazante de huevo para salsas emulsionadas.

El reemplazante de huevo para salsas emulsionadas, es una mezcla en polvo de proteínas con emulsificantes (mono y diglicéridos), que permite el desarrollo de productos emulsionados tipo mayonesa y sus mezclas, sin la inclusión de huevo, en olvo o yema de huevo en polvo.



Beneficios Claves

- ◆ Permite el desarrollo de productos libre de colesterol.
- ◆ Empleo de menores dosis en comparación con huevo o yema de huevo.
- ◆ No implica cambios al proceso de producción.
- ◆ No requiere condiciones especiales de manipulación o almacenamiento.

Por qué considerar un ingrediente como el reemplazante de huevo?

El reemplazo de ingredientes y aditivos en el lanzamiento de nuevos productos a nivel global, ha mostrado un aumento significativo en los últimos años; los motivos de su crecimiento están asociados al surgimiento de formatos más atractivos para poblaciones específicas desde el punto de vista saludable y del mercadeo, lo que ha permitido generar innovación, nuevas propuestas y diversificación de productos tradicionales.

**Investigación
Desarrollo * Innovación**

Para la industria de alimentos