SOLVENTE

Termorresistente

Heatarome

Los consumidores buscan nuevas experiencias de sabor emocionantes y novedosas. Por ello en Polaroma nos preocupamos por innovar y desarrollar productos que potencialicen nuestra presencia en el mercado. Ahora, con esta nueva tecnología incluida en todos nuestros sabores para panificación y confitería.

NUEVA Tecnología de sabor

Más potente, resistente y de mayor duración.

Crear soluciones para el desarrollo de productos resistentes a altas temperaturas es nuestra misión, ya que no solo el diseño de perfiles sensoriales excelentes determina el éxito de un producto, sino que su desempeño juega un papel de gran importancia a la hora de lograr un producto de textura, aroma y sabor incomparables. El objetivo principal de nuestra nueva tecnología es asegurar un efecto prolongado del sabor durante el proceso de cocción.

¡Conoce nuestra línea completa de tecnologías de aroma!

APLICACIONES

Panificación: este proceso requiere de técnica, ya que la masa puede llevarse a una alta temperatura para reducir el tiempo en el horno. Es vital la aplicación de un solvente que plastifique el aroma y mantenga las características deseadas, para un alimento con un sabor más duradero, por ejemplo: durante la aplicación de mantequilla a una tostada se puede percibir el aumento en el Long lasting.

Confitería: durante el proceso de cocción del caramelo es ideal manejar este tipo de solvente que se integre equilibradamente con el sabor y textura del confite. En el caso de las gomas de mascar, es ideal para mantener la elasticidad, consistencia y sabor.

ALTO DESEMPEÑO

Se integra rápidamente, interactuando con los demás ingredientes de la formulación de manera eficiente, mejorando su resistencia a la exposición a altas temperaturas.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Resistencia a temperaturas entre los 60° C y 500° C.

Polaroma®
True Flavors and Fragrances