SABORES

REDUCTOR DE AZÚCAR EN BASES OLEOSAS

Los consumidores buscan nuevas experiencias de sabor emocionantes y novedosas en alimentos y bebidas. Por ello, en Polaroma nos preocupamos por innovar y desarrollar productos que potencialicen nuestra presencia en el mercado.

Esta tecnología busca endulzar bases oleosas o grasas sin aportar calorías. Es termorresistente (ideal para productos que necesiten de temperaturas superiores a 100°C), plastificante y de fácil aplicación.

ALTO DESEMPEÑO

Se integra rápidamente con la fórmula exaltando los sabores dulces y frutales para aumentar la experiencia sensorial en cada aplicación.

LÍNEA DE APLICACIÓN

- Vaselinas
- Labiales oleo
- Lubricantes íntimos
- Aceites
- Grasas vegetales
- Productos funcionales y nutraceuticos

Polaroma®
True Flavors and Fragrances