



Soluciones PLANT-BASED para

BEBIDAS, YOGURES Y QUESOS

ADAPTABLES A NECESIDADES NUTRICIONALES Y DESEOS DE SU CONSUMIDOR

El queso y el yogurt se unen a nuestra familia de mezclas plant-based en polvo:

- ▶ Apto para veganos.
- ▶ Idóneo para intolerantes a la lactosa.
- ▶ Fáciles de manejar.
- ▶ Aplicación sencilla.
- ▶ Mayor estabilidad en producto final.

Bases versátiles y aptas para:



Bebida UHT



Bebida instantánea



Yogur



Postres



Quesos

Líderes y expertos en mezclas alimentarias vegetales, bases de estabilización y texturización en polvo, con un modelo único de servicios.

Soluciones para Bebidas Plant-based:

Simplifique sus procesos técnicos y comerciales con mezclas funcionales, totalmente daptadas a sus necesidades

INNOVE SU PORTAFOLIO:

- ▶ Desarrolle nuevos productos con base p.ej. **Avena, almendra, arroz, coco, 3 nueces**
- ▶ Sabores personalizados p. ej. **Chocolate, vainilla.**
- ▶ Opciones de **fortificación y enriquecimiento** en macro (fibras, calorías, grasas, proteínas...) y micronutrientes (**vitaminas y minerales**).
- ▶ Bajo en grasas y calorías.
- ▶ **Variedades UHT**, instantáneos en polvo para consumidor final.
- ▶ Opción de mezcla con jugos de fruta.



MÁS BENEFICIOS PARA USTED, OPTIMICE SU PRODUCCIÓN

- ▶ Conversión de pastas y líquidos en polvo, reduciendo etapas y costos de producción.
- ▶ Mezclas homogéneas de alta precisión.
- ▶ Mayor garantía de estabilidad en producto final.
- ▶ Vida útil más larga.
- ▶ Fuentes de ingredientes certificadas.
- ▶ Altos estándares en seguridad y control de calidad.
- ▶ Soporte técnico continuo durante todas las etapas de desarrollo.

INNOVACIÓN



Acelere sus desarrollos y lanzamientos

Sin inversión en I+D

OPTIMIZACIÓN



Pequeños y grandes volúmenes sin CAPEX

Produzca en plantas certificadas FSSC 22000

EXPANSIÓN



Expanda su marca a otros países

Acceda a nuevos mercados y produzca como local

© 2019 BLENDHUB, SL Todos los derechos reservados

Blendhub es una marca registrada. El contenido de este catálogo es de acceso público exclusivamente a efectos informativos. No constituye ninguna garantía o vínculo contractual, tácito o expreso. Las características de los productos aquí descritas no pueden ser consideradas como especificaciones. Sólo aquellas especificaciones que hayan sido definidas de mutua acuerdo en el contrato de ventas serán consideradas válidas. Es de exclusiva responsabilidad del usuario, el destino, fines o propósitos de la información aquí contenida. Queda excluida cualquier responsabilidad por parte de PREMIUM INGREDIENTS al respecto salvo la expresamente obligada por la ley. La normativa varía de país en país. Las leyes específicas son de preceptiva consulta en lo referente a los productos y su uso alimentario.

LATIN AMERICA (+52) 728 119 9819 / 9820 / 9821 / 9822 (+571) 8 69 84 60 / 8439 / EUROPE (+34) 968 82 66 66 / ASIA AND MIDDLE EAST (+91) 8623 270135

Soluciones para Yogures Plant-based:



YOGURES PLANT-BASED

- ▶ Versiones de **yogurt bebible** y **cuchareable**.
- ▶ Libre de lactosa.
- ▶ **Buena sensación** en boca.
- ▶ Producto fermentado para consumo fresco.
- ▶ Sabor característico a la **fente vegetal** y ligeramente ácido.
- ▶ Opciones de **fortificación y enriquecimiento** en macro (fibras, calorías, grasas, proteínas...) y micronutrientes (**vitaminas y minerales**).
- ▶ **Sabores personalizados**.
- ▶ Proceso de fabricación igual al producto lácteo.
- ▶ Adición de **texturización y cremosidad**.

Únete al mundo vegano, un mundo con mayor rentabilidad, de manera rápida y fácil



© 2019 BLENDHUB, SL Todos los derechos reservados

Blendhub es una marca registrada. El contenido de este catálogo es de acceso público exclusivamente a efectos informativos. No constituye ninguna garantía o vínculo contractual, tácito o expreso. Las características de los productos aquí descritas no pueden ser consideradas como especificaciones. Sólo aquellas especificaciones que hayan sido definidas de mutua acuerdo en el contrato de ventas serán consideradas válidas. Es de exclusiva responsabilidad del usuario, el destino, fines o propósitos de la información aquí contenida. Queda excluida cualquier responsabilidad por parte de PREMIUM INGREDIENTS al respecto salvo la expresamente obligada por la ley. La normativa varía de país en país. Las leyes específicas son de preceptiva consulta en lo referente a los productos y su uso alimentario.

LATIN AMERICA (+52) 728 119 9819 / 9820 / 9821 / 9822 (+571) 8 69 84 60 / 8439 / EUROPE (+34) 968 82 66 66 / ASIA AND MIDDLE EAST (+91) 8623 270135

Soluciones para quesos y cremas Plant-based



QUESO CREMA Y CREMA ÁCIDA

- ▶ Textura y cremosidad **similar a versión láctea**.
- ▶ **Buena sensación** en boca.
- ▶ Facilidad en fabricación por **fermentación o acidificación directa**.
- ▶ Mantiene nivel de **consistencia untable** y suave **igual que el producto lácteo**.
- ▶ Fácil adaptabilidad a **personalización de sabores (ajo, finas hierbas, tomate/albahaca...)** por parte del cliente.

QUESO TIPO MOZZARELLA

- ▶ Rayado, rebanado y fusión óptimos.
- ▶ Excelente calidad del producto final.
- ▶ Fácil fabricación en equipos de alto cizallamiento (tipo Stephan).



Recetas adaptables a las diferentes fuentes vegetales:
Nueces, arroz, **avena, coco**, soya, proteína de aveja y/o haba...



© 2019 BLENDHUB, SL Todos los derechos reservados

Blendhub es una marca registrada. El contenido de este catálogo es de acceso público exclusivamente a efectos informativos. No constituye ninguna garantía o vínculo contractual, tácito o expreso. Las características de los productos aquí descritas no pueden ser consideradas como especificaciones. Sólo aquellas especificaciones que hayan sido definidas de mutua acuerdo en el contrato de ventas serán consideradas válidas. Es de exclusiva responsabilidad del usuario, el destino, fines o propósitos de la información aquí contenida. Queda excluida cualquier responsabilidad por parte de PREMIUM INGREDIENTS al respecto salvo la expresamente obligada por la ley. La normativa varía de país en país. Las leyes específicas son de preceptiva consulta en lo referente a los productos y su uso alimentario.

LATIN AMERICA (+52) 728 119 9819 / 9820 / 9821 / 9822 (+571) 8 69 84 60 / 8439 / EUROPE (+34) 968 82 66 66 / ASIA AND MIDDLE EAST (+91) 8623 270135