

RAISE THE GAME

La panadería nunca se detiene. La masa crece y el panadero se levanta antes de que salga el sol. Es una alquimia de procesos minuciosos y tiempos exactos funcionando en una delicada dinámica. Para estar siempre dos pasos adelante, usted necesita contar con un socio experimentado con quien pueda amasar las soluciones adecuadas. En IFF le ayudamos a cubrir perfectamente las necesidades de los consumidores de hoy y a estar preparado para satisfacer las del futuro.

Nuestra Experiencia en Panadería



Pan

El segmento del pan, la categoría más grande de la industria panadera, ofrece una amplia variedad de productos como panes de molde tradicionales y especiales, panes sin levadura y étnicos en diversos formatos. En IFF, ofrecemos una amplia gama de enzimas, emulsionantes, saborizantes, entre otros aditivos, para elevar el nivel de sus productos, con mejoras en el rendimiento funcional, el sabor, la textura y la vida útil, permitiendo a la vez, formulaciones de etiquetado limpio*.



Galletas y Crackers

Las galletas con y sin levadura comprenden tanto los crackers salados como una amplia variedad de galletas dulces, entre las que se incluyen las de tipo maría, las rellenas, las cubiertas de chocolate y las waffers. En IFF, ofrecemos una amplia gama de herramientas y tecnologías para mejorar el sabor y la textura, así como la vida útil y el rendimiento funcional de galletas y crackers.



Pasteles

El dinámico segmento de la pastelería engloba desde productos artesanales hasta los industriales, como bizcochos, tartas, magdalenas, etc., en una gran variedad de formatos y sabores en todo el mundo. En IFF, ofrecemos enzimas, emulsionantes y mezclas para conservar la suavidad y humedad durante toda la vida útil del producto. Podemos proporcionar nuevas experiencias sensoriales con inclusiones, edulcorantes y sabores, y optimizar el rendimiento del producto con ingredientes funcionales como las fibras y las proteínas.



Rellenos Y Coberturas

Los rellenos y coberturas añaden sabor y estilo a panes, pasteles y galletas, tanto en sus variedades tradicionales y artesanales como en las modernas industrializadas. Usando hidrocoloides podemos mejorar la textura de rellenos y coberturas, mientras que los saborizantes, colorantes y inclusiones de fruta los hacen más atractivos y deliciosos.

*El etiquetado limpio puede tener diferentes significados, pero en panadería se asocia sobre todo con la eliminación o reducción de los números E y los aditivos químicos.

¿Cuál es su desafío en la panadería?

Ya sea para lanzar un nuevo producto al mercado o para reformular uno existente, IFF le ofrece una completa gama de herramientas y tecnologías para afrontar cualquier desafío. Con más de 100 años de experiencia e ingredientes líderes en la industria, en IFF, aprovechamos nuestra incomparable experiencia en innovación de panadería para ayudarlo a prosperar en el mercado. Nuestras avanzadas plantas piloto y modernos equipamientos sensoriales ofrecen soluciones validadas por el consumidor, lo que se traduce en el logro de una mayor velocidad de comercialización y productos panificados de alta calidad.



Subamos la Apuesta Juntos

En el dinámico entorno de la industria panadera actual, resulta fundamental contar con un socio que pueda aportar conocimiento, experiencia, y adaptabilidad. Es por eso que, en IFF, no solo lo ayudamos a afrontar los desafíos del presente, sino a prepararse para el futuro. A través de nuestro enfoque IFF PRODUCT DESIGN™, combinamos nuestro conocimiento y experiencia en aplicaciones para crear soluciones a su medida que le permitan prosperar en el mercado ofreciendo productos que enamoren a sus clientes.



¿Listo para alcanzar un nuevo nivel de innovación con IFF?

Póngase en contacto con su representante de ventas local para obtener más información.

