Pruebe La Innovación En Alternativas Lácteas

El poder obtener la funcionalidad y valor nutricional de productos lácteos reales utilizando ingredientes lácteos alternativos es ahora una realidad, pero estos ingredientes únicos tienen desafíos de sabor y 'mouthfeel' que deben superarse.

Aproveche la experiencia, las herramientas y las tecnologías de Edlong para obtener soluciones de sabor que lo ayudarán a:

- Desarrollar bebidas y alimentos deliciosos
- Superar los desafíos de sabor
- Llevar sus productos más rápido al mercado a través de una auténtica colaboración

"Edlong ha utilizado la tecnología de fermentación durante décadas y ahora la industria de alimentos ve la 'fermentación de precisión' como la próxima frontera para la sustitución de proteínas de origen animal. ¡Nuestros más de 100 años de experiencia en el sabor de los lácteos significa que ya estamos listos!"

- Lourdes Mato,
Dairy Research Scientist de Edlong

LA CARTERA DE SABORES LÁCTEOS DE EDLONG PUEDEN

Enmascarar Notas Desagradables

Superar Desafíos de Sabor e Ingredientes

Ofrecer un Sabor Auténtico

Cumplir con los Requisitos Libres de Alérgenos

Potenciar el 'Mouthfeel'

Crear Perfiles Balanceados

Aproveche más de un siglo de experiencia en la solución de desafíos de sabor y 'mouthfeel' de productos lácteos y lleve su producto más rápido al mercado y de la mejor manera.

VISITE EDLONG.COM/ES PARA COMENZAR A INNOVAR

EDLONG®
Sabores Lácteos Auténticos

certified WBENC WOMEN'S BUSINESS ENTERPRISE

© 2022 The Edlong Corporation. Todos los Derechos Reservados.