Sweegen

sweegen.com

A EMPRESA

Reformular alimentos e bebidas com menos açúcar e sem adoçantes artificiais é a chave para alcançar os consumidores conscientes de sua alimentação. Na Sweegen, a missão de reduzir o açúcar em nossa dieta global para melhorar a saúde e o bem-estar. Em parceria com clientes de todo o mundo, criamos deliciosos produtos sem açúcar que os consumidores adoram.

EXPERIÊNCIA EM SABOR



Nossos especialistas em sabores e aplicações possuem uma grande experiência no desenvolvimento de produtos e ingredientes para identificar e criar a solução correta para sua aplicação específica. Nossa plataforma exclusiva Bestevia® Taste Solutions oferece soluções de redução de açúcar para aplicações em todo o espectro, incluindo bebidas, lácteos, confeitaria, panificação e molhos. Bestevia® Taste Solutions oferece uma das soluções mais completas, com excelente sabor e de melhor custo-benefício do setor para a redução de açúcar.

Bestevia® Taste Solutions é uma experiência completa de sabor para alimentos e bebidas com baixo teor de açúcar, proporcionando a doçura e a sensação na boca de um produto completamente adoçado com açúcar.

O portfólio de redução de açúcar da Sweegen combina adoçantes de estévia de última geração exclusivos com modulação de sabor e melhoria da sensação na boca. Todos os componentes são livres de organismos geneticamente modificados, adequados para rótulos, naturais, fáceis de fabricar e custo-eficientes.

PORTFÓLIO ÚNICO

No Brasil, a Sweegen tem a mais ampla variedade disponível de adoçantes de estévia de última geração, incluindo Rebaudiosídeo M, D e E. Nosso processo de bioconversão exclusivo permite a criação de soluções criativas de doçura usando a combinação certa de ingredientes.



Os moduladores de sabor devem estar no kit de ferramentas de cada desenvolvedor de produtos. Ao criar melhores produtos com ingredientes funcionais ou reduzido em açúcar, os moduladores de sabor fornecem uma flexibilidade excepcional ao bloquear o sabor amargo, aumentam a percepção da doçura, ajudam no controle do prolongamento do sabor ou reduzem a adstringência.

Os especialistas em sabores e aplicações da Sweegen têm profunda experiência na indústria em solucionar os desafios do desenvolvimento de produtos, como a redução de açúcar usando o portfólio de moduladores de sabor da Sweegen. Nossa linha de moduladores de sabor inclui sabores à base de estévia e livres de estévia.

Entre em contato com a Sweegen e aprenda mais sobre a arte e a ciência da modulação do sabor para a redução do açúcar. Com nosso portfólio completo de soluções podemos fazer melhores produtos com um sabor delicioso.

Saiba mais sobre a Sweegen em *sweegen.com.* Faça sua próxima inovação doce com a Sweegen.

CONTATO

Tel.: (52) 558910-5650 / (52) 559169-9425
Paseo de la Reforma , 483-2101
06500 Cuauhtémoc - Cidade do México, México
latam.sales@sweegen.com
sweegen.com

Creative Sweetness Solutions



A modulação do sabor é uma forma eficaz de reduzir o açúcar. A Sweegen tem um portfólio diversificado de modulação de sabor com ingredientes naturais, e sabores patenteados que não são OGM, possuem rótulo limpo e são aprovados globalmente.

Faça sua doce inovação com a Sweegen

Sweegen

www.sweegen.com | sales@sweegen.com | +1.949.709.0583