

Líbero Ingredientes na FISA 2025: inovação e resultados

A Libero Ingredientes encerrou a FISA 2025 em alta: estande cheio, networking de qualidade e reencontros com parceiros. No pós-evento, mapeamos mais de 250 solicitações para serem atendidas de informações adicionais a pedidos de amostras. Foram destaques na FISA:

- **Proteína de batata PerfectaSol S300 (Avebe):** substitui ovo em confeitaria e molhos, com ótima emulsificação e aeração; os macarons servidos no estande foram um sucesso.
- **LiberCream Cacau:** substituto de cacau para formulações estáveis, com perfil sensorial consistente, **previsibilidade de custo e garantia de fornecimento** — essencial diante da escassez e do preço elevado do cacau.
- **Colágeno QBind Pork CG90 (Sonac):** proteína suína de alta pureza (≈88–91%) que entrega **viscosidade a frio e gel firme após aquecimento**, favorecendo padronização com redução de custo; e sem alergênicos regulados (leite, soja, glúten).
- **Antiespumante para indústria:** solução **solúvel em água** para processos líquidos e linhas de fritura/cozimento; reduz transbordo e perdas, estabiliza a operação e melhora rendimento com **baixas dosagens.**

A FISA foi um sucesso para prospectar negócios e fortalecer relações.

Obrigado a todos que passaram pelo nosso estande!

11 2304-1799
contato@liberoquim.com.br
liberoquimicos.com.br