



Bakery

Sabores naturales, idénticos al natural, artificiales, en polvo y/o líquidos para panetones, chocotones, panes, galletas, kekes, wafers, donuts, fideos, premezclas, turrone, entre otros.

Esta lista consolida solo algunos de los más comerciales sabores unitarios para este segmento (podemos hacer mezclas taylor made). Cada uno de estos nombres representa un extenso repertorio de alternativas que varían en el perfil de sabor, intensidad, estado y/o solubilidad.

Saborizantes

- 
- Ajo
 - Almendras
 - Anís
 - Avellana
 - Bergamota
 - Café
 - Canela
 - Cebolla
 - Chirimoya
 - Chocolate
 - Chocolate bitter
 - Chocolate blanco
 - Chocotón
 - Coco
 - Cookies and cream
 - Crema de leche
 - Crema nata
 - Finas hierbas
 - Grasa anhidra
 - Hinojo
 - Jamón
 - Keke
 - Leche
 - Leche condensada
 - Leche evaporada
 - Limón
 - Lúcumá
 - Maní
 - Manjarblanco
 - Manteca
 - Mantequilla
 - Maracuyá
 - Margarita
 - María
 - Miel
 - Naranja
 - Orégano
 - Pan al ajo
 - Pan chancay
 - Pan de pascua
 - Panetón (varios)
 - Pasas al ron
 - Piña
 - Pizza
 - Plátano
 - Queso
 - Rosas
 - Tocino
 - Turrón
 - Vainilla
 - Vainilla negra
 - Yogurt
 - Zanahoria
 - Entre otros...

Otras líneas

- Productos naturales: Saborizantes, colorantes, ingredientes funcionales, deshidratados, etc.
- Aditivos, sistemas, ingredientes e insumos: Aromas conservantes, agentes de batido, colorantes fd&c, sazónadores, etc.
- Compuestos aromáticos: Naranja 10 fold, naranja 20 fold, citral, vainillina, etc.
- Innovación y servicios: Evaluación sensorial, caracterización físico química, desarrollo de productos, etc.



+511 715 0731



+511 985 950 352



ventas@esquisa.com



ventas1@esquisa.com

