



# Confitería

Sabores naturales, idénticos al natural, artificiales, en polvo y/o líquidos para caramelos duros y blandos, gomas de mascar, chocolates y sucedáneos, mermeladas, rellenos de repostería, jaleas, fudge, gelatinas, postres, 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

- Aguaymanto
- Ají
- Albaricoque
- Almendra
- Amaretto
- Anís
- Arequipe
- Avellana
- Brandy
- Butter scotch
- Café
- Camu camu
- Capuchino
- Caramelo
- Cereza
- Chicha morada
- Chicle
- Chirimoya
- Chocolate
- Chocolate bitter
- Chocolate blanco
- Coco
- Cognac
- Cookies and cream
- Cooler
- Cranberry
- Crema de leche
- Crema nata
- Crema pastelera
- Damasco
- Dulce de leche
- Durazno
- Eucalipto
- Flan
- Frambuesa
- Fresa
- Frutilla
- Frutos del bosque
- Frutos rojos
- Granadilla
- Guanábana
- Guaraná
- Guayaba
- Guinda
- Guindon
- Hinojo
- Hoja de coca
- Kiwi
- Kola amarilla
- Kola negra
- Leche
- Leche condensada

- Lima
- Limón
- Lúcumá
- Mandarina
- Mango
- Maní
- Manjarblanco
- Mantequilla
- Manzana
- Manzana verde
- Maracuyá
- Melón
- Membrillo
- Menta
- Miel
- Miel de azúcar
- Miel para picarones
- Miel para turrón
- Mix de frutas
- Moka
- Mora
- Naranja
- Nuez
- Papaya
- Pasas
- Pasas al ron
- Pera
- Picante
- Piña
- Piña colada
- Pisco sour
- Pistacho
- Plátano
- Pye de limón
- Pye de manzana
- Queso helado
- Ron
- Rosas
- Sandía
- Sauco
- Tamarindo
- Toffee
- Tres leches
- Tropical
- Tuna
- Turrón
- Tutti frutti
- Uva
- Vainilla
- Violeta
- Yogurt
- Yogurt de fresa

ESQUISA  
SABORIZANTES & FRAGANCIAS

## Otras líneas

- Productos naturales: Saborizantes, colorantes, extractos naturales, deshidratados, etc.
- Aditivos, sistemas, ingredientes, productos químicos: Colorantes, humectantes, gelificantes, reguladores de acidez, etc.
- Compuestos aromáticos: Aceite esencial de naranja, aceite esencial de limón, mentol en cristales, vainillina, etc.
- Innovación y servicios: Evaluación sensorial, caracterización físico química, desarrollo de productos, etc.



+511 715 0731



ventas@esquisa.com



+511 985 950 352



ventas1@esquisa.com

