



Lácteos

Sabores naturales, idénticos al natural, artificiales, en polvo y/o líquidos para yogurt, leches saborizadas, manjarblanco, dulces de leche, quesos, mantequillas, postres lácteos, 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
- Ajo
- Almendra
- Amaretto
- Avellana
- Brandy
- Butter scotch
- Café
- Canela
- Capuchino
- Caramelo
- Cereal
- Cereza
- Chicle
- Chirimoya
- Chocolate
- Chocolate bitter
- Chocolate blanco
- Clavo - Canela
- Coco
- Cookies and cream
- Cranberry
- Crema de leche
- Crema nata
- Cuatro quesos
- Dulce de leche
- Durazno
- Finas hierbas
- Frambuesa
- Fresa
- Frutilla
- Frutos del bosque
- Frutos rojos
- Granadilla
- Grasa anhidra
- Guanábana
- Guindon
- Humo
- Jamón
- Kiwi
- Leche
- Leche condensada
- Leche evaporada
- Limón
- Lúcumá
- Mandarina
- Mango
- Manjarblanco
- Manteca
- Mantequilla
- Manzana
- Maracuyá
- Melóns
- Miel
- Mix de frutas
- Moka
- Mora
- Naranja
- Papaya
- Pasas
- Pasas al ron
- Pera
- Piña
- Piña Colada
- Pisco Sour
- Pizza
- Plátano
- Pye de limón
- Pye de manzana
- Queso
- Queso helado
- Sandía
- Sauco
- Tamarindo
- Tuna
- Tutti frutti
- Uva
- Vainilla
- Yogurt
- Entre otras...

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

