

Eigenmann & Veronelli Nutrition

Cornelius to wyspecjalizowany dostawca innowacyjnych i zróżnicowanych składników, stworzonych z myślą o inspirowaniu najnowszych produktów w Twojej ofercie.

Asortyment Eigenmann & Veronelli Nutrition, dystrybuowany przez Cornelius, obejmuje starannie wyselekcjonowane, wysokiej jakości składniki przeznaczone do produkcji wypieków, wyrobów cukierniczych, napojów, nabiału oraz lodów.



Hydrokoloidy

Dzięki współpracy z firmą Eigenmann & Veronelli oferujemy szeroką gamę hydrokoloidów, zarówno pojedynczych składników, jak również mieszanek różnych surowców zagęszczających, dostosowanych do indywidualnych potrzeb klientów. W ofercie tego renomowanego włoskiego producenta znajdują się kompleksowe systemy stabilizujące i emulgujące, opracowane z myślą o różnych zastosowaniach w przemyśle spożywczym.

Proponowane hydrokoloidy różnią się pochodzeniem i sposobem wytwarzania, co pozwala na ich precyzyjne dopasowanie do oczekiwań technologicznych. Umożliwiają one uzyskanie pożądanej tekstury oraz stabilności produktu końcowego.

W procesie produkcji używane są

Agar
E 406

BC Lacta E 407
karagen do aplikacji w
przemyśle mleczarskim

Guma guar
E 412

**Karboksyme-
tyloceluloza**
E 466

Guma konjac
E 425

Alginiany
E 401, E 402,
E 403

Guma
ksantanowa
E 415

BC gel
E 407

Guma
karobowa
E 410

Guma
tara
E 417

Skrobia
oraz skrobia
modyfikowana

Guma
gellan
E 418



Stabilizatory i emulgatory:

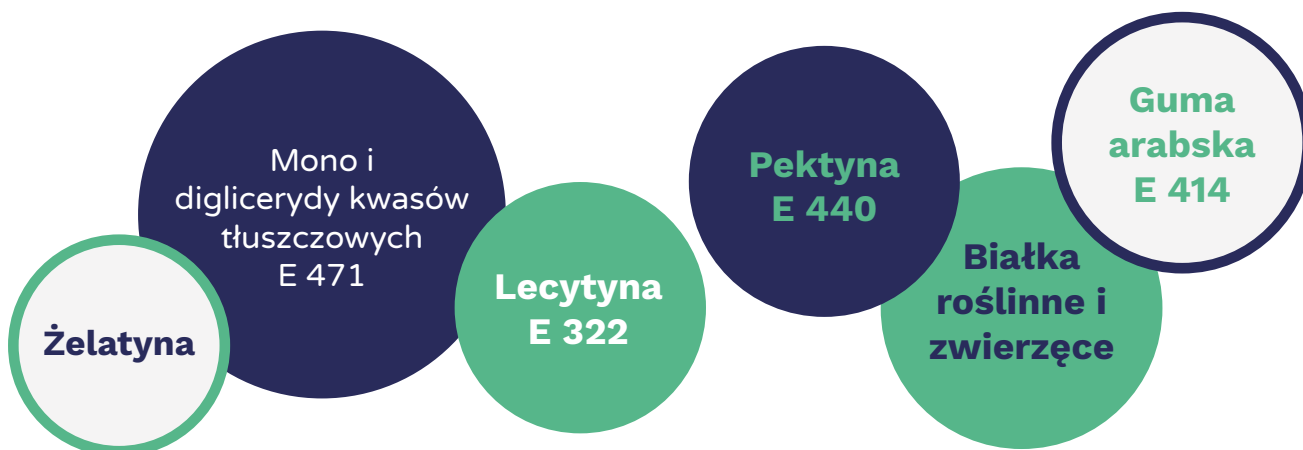
Mieszanki stabilizujące i emulgujące opracowane w laboratoriach Eigenmann & Veronelli nadają produktom jedwabistą, gęstą konsystencję oraz aksamitną teksturę wyczuwalną podczas spożycia.

Nasze mieszanki i pojedyncze komponenty gwarantują:

- ✓ utrzymanie jednolitej struktury
- ✓ ograniczenie wycieku (synerезy)
- ✓ wydłużenie trwałości produktu
- ✓ możliwość dostosowania tekstury do preferencji konsumentów



W procesie produkcji używane są



Ekspertyza techniczna i produkcyjna

Dział R&D przygotowuje dedykowane mieszanki w odpowiedzi na indywidualne potrzeby klientów. Zakład produkcyjny wyposażony jest w nowoczesne linie produkcyjne, własne laboratorium oraz zakład pilotażowy.

Specjalizujemy się w surowcach do:

- ✓ lodów mlecznych i na bazie wody
- ✓ wyrobów mleczarskich (jogurty, sery topione, desery mleczne)
- ✓ sosów, kremów, dressingów do sałatek, majonezów, ketchupów
- ✓ glazur, nadzień do ciast, puddingów
- ✓ nadziewanych oliwek
- ✓ krążków cebulowych
- ✓ karm w puszkach dla zwierząt

CREAMICE - do lodów mlecznych

STABIL GUM - do stabilizacji emulsji

STABIL WHIP - do bitej śmietany

WATERICE - do sorbetów oraz wegańskich lodów

STABIL DRINK - do napojów

CREAM FIBER - na bazie błonnika, clean label

STABITROL - do lodów bez dodatku cukru

Baicor Texturant System



- ✓ na bazie karagenów i gum
- ✓ w postaci mieszanki białek
- ✓ HPC E463 – hydroksypropyloceluloza

System stabilizująco-emulgujący, idealny do produkcji lodów, deserów, produktów mlecznych, napojów bezmlecznych oraz substytutów mleka UHT. Sprawdza się również w bitej śmietanie UHT (mlecznej i bezmlecznej) oraz mieszankach UHT mlecznych i roślinnych.

Właściwości produktów Baicor:

- ✓ bardzo dobrze rozpuszczalne
- ✓ stabilizują zawiesinę składników stałych
- ✓ dobry stosunek jakości do ceny
- ✓ ulegają aktywacji w wyniku wysokiej temperatury (HTST, UHT, pasteryzacja)



Delivering the difference for you



We lead



We care



We deliver

Aby zapoznać się z naszą ofertą surowców do przemysłu spożywczego oraz suplementów diety, zapraszamy do kontaktu:

+48 533 312 850

izabela.lenartowicz@corneliuspolska.pl

Cornelius Polska Sp. z o.o.

ul. Postępu 14 B, 02-676 Warszawa, Poland.

cornelius.co.uk/cornelius-polska