



Surowce gwarantem sukcesu

Kompetentny kontrahent, oferujący najwyższej jakości surowce, technologia poparta doświadczeniem specjalistów, intrygujący wygląd i innowacyjność produktu oraz dobre zaplecze marketingowe – tak zdaje się przedstawiać recepta na sukces. Dlatego tak ważny, szczególnie na początku pracy, jest właściwy dobór składników.

Korzystając z bogatych doświadczeń, popartych badaniami w ośrodkach w kraju i za granicą, firma Nutrimix Polska oferuje swoim obecnym i przyszłym klientom tylko najlepsze, sprawdzone surowce.

Preparaty Bonigrasa to wysokiej jakości mieszanki białek mleka, laktozy i nieutwardzonych tłuszczów roślinnych, z powodzeniem stosowane w lodach, proszkowych mieszankach piekarsko-cukierniczych, kremach, nadzieniach, cukierkach i ciastkach. Produkty Bonigrasa zapewniają wysoką i – co bardzo ważne – powtarzalną jakość. Ze względu na swą dobrą rozpuszczalność i łatwość dozowania Bonigrasa jest produktem łatwym w użytkowaniu (mieszanie, dyspersja, rozpuszczanie). Ma wysokie wartości energetyczne i odżywcze. Nadaje finalnemu produktowi przyjemny zapach i smak. Wykorzystanie technologii suszenia rozpyłowego gwarantuje stabilność produktu i jednorodną konsystencję. To doskonała alternatywa dla mleka w proszku – redukcja kosztów wytworzenia przy zachowaniu wysokiej jakości wyrobów końcowych. W tabeli 1 przedstawiono podział produktów w zależności od rodzaju i zawartości użytego do produkcji tłuszczu. □



Olej palmowy	Olej kokosowy
Bonigrasa 26 PA.H	Bonigrasa 26 C.H
Bonigrasa 50 PA.H	Bonigrasa 50 C.H
Bonigrasa 55 PA.H	Bonigrasa 55 C.H
Bonigrasa 60 PA.H	Bonigrasa 60 C.H

Tab. 1. Podział produktów w zależności od rodzaju i zawartości użytego do produkcji tłuszczu

Zapraszamy do współpracy!

Nutrimix Polska Sp. z o.o.
61-626 Poznań, ul. Szelągowska 30
tel. 61 871 01 03, fax 61 871 03 02
tel. kom. 697 020 119
www.nutrimix.com.pl