

Najwyższej jakości składniki, starannie dobierane receptury, innowacyjne, a zarazem nawiązujące do wieloletnich tradycji technologie, wyróżniające się opakowania i sztab osób opracowujących działania marketingowo-handlowe to obecnie codzienność wielu firm sektora słodczy. Dbalność o każdy szczegół procesu produkcji nie pozwala na pominięcie znaczącej roli doboru surowców.

Artykuł promocyjny



Innowacyjne dodatki

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom współczesnego rynku, firma **Nutrimix Polska Sp. z o.o.** oferuje producentom z branży cukierniczej, piekarskiej i lodziarskiej innowacyjne dodatki do żywności:

- preparaty serwatkowo-tłuszczowe (*Bonigrasa*),
- barwniki (*Nucaro*),
- przeciwutleniacze (*Nuprotec*),
- witaminy (*Nutrevit*).

Firma zdobywa zaufanie kontrahentów, gwarantując wysoką i potwierdzoną jakością produktów. Współpracuje z ośrodkami badawczymi w kraju i za granicą, aby móc służyć swoim klientom najwyższej klasy doradztwem. Potwierdzeniem wysokiej jakości naszych produktów i usług są przyznawane nagrody i wyróżnienia na targach.

Preparaty serwatkowo-tłuszczowe *Bonigrasa* to wysokiej jakości mieszanki białek mlecznych, laktozy i nieutwardzonych tłuszczów znajdujące zastosowanie w produkcji proszkowych mieszanek piekarsko-cukierniczych, ciastek, cukierków, lodów, kremów, nadzień czy zabielaaczy do kawy. To doskonała alternatywa dla mleka w proszku – redukcja kosztów wytworzenia, przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej jakości wyrobów końcowych oraz dbałości o walory zdrowotne (brak kwasów tłuszczowych trans).

Doświadczenia firmy Nutrimix potwierdzają, że wysoka jakość naszych produktów przekłada się na poprawę właściwości organoleptycznych (m.in. lepszy smak, zapach, łatwiejsza obróbka technologiczna) oraz wzrost sprzedaży wyrobów końcowych.



Zapraszamy do współpracy!
NUTRIMIX POLSKA Sp. z o.o.

64-320 Buk

ul. Świerkowa 7, Niepruszewo

tel. 61 871 01 03, 61 871 01 05

fax 61 871 03 02

www.nutrimix.com.pl

nutrimix@nutrimix.com.pl