



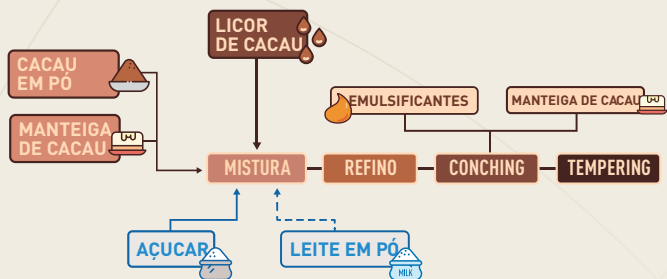
Inúmeras soluções para a indústria de alimentos

Chocolates, Doces e Confeitaria

Elevando o prazer ao aperfeiçoar a textura e a consistência do chocolate com soluções inovadoras.

Chocolate e produtos a base de cacau, desde chocolates compostos até recheios e pastas, são há muito tempo símbolos de indulgência e prazer apreciados por pessoas em todo o mundo. Entretanto, por trás dessas deliciosas guloseimas há um complexo processo de produção em que a lecitina e os emulsificantes desempenham um papel essencial no ajuste dos principais parâmetros reológicos.

A consistência do chocolate líquido é definida por dois fatores importantes: o Yield Value ou escoamento, que mede a força necessária para iniciar o movimento, e a Viscosidade Plástica, que determina a força necessária para manter esse movimento. Essas propriedades são cruciais para moldar, revestir e garantir a textura suave que define um chocolate de alta qualidade.



Lasenor, um fornecedor líder de lecitinas e emulsificantes, oferece uma ampla gama de produtos especialmente desenvolvidos para a indústria de Chocolates, Doces e Confeitaria. Nossas soluções incluem lecitina de várias fontes, PGPR, fosfatídeos de amônio, ésteres de ácido cítrico e cristalizadores, todos visando melhorar a qualidade do produto, aprimorar a textura e otimizar os processos de produção. Esses produtos permitem que os fabricantes mantenham a consistência, melhorem a eficiência e garantam as características premium que os consumidores esperam dos produtos.

