Soluciones aromáticas para aplicaciones dulces

La casa de aromas más antigua del mundo, creada en 1875 en Leipzig

Curt Georgi es una empresa familiar, dirigida por la quinta generación. Es la casa de aromas con más tradición y experiencia, especializada en aplicaciones dulces, y ofrecen soluciones a medida con desarrollos y atención personalizada muy cercana, junto a un gran equipo de especialistas siempre a disposición del cliente.

Servicios a medida

- Elaboración de fórmulas a medida: aromas producidos siempre de nuevo y bajo demanda, en consonancia con las nuevas tendencias.
- Recomendación sobre nuevos perfiles aromáticos y dosis del aroma.
- Departamento de aplicaciones propio.

Su experiencia y servicio personalizado de 360° aseguran un éxito rotundo tanto en la elección del perfil aromático como una implementación rápida, sencilla y a prueba de errores.











Curt Georgi

Diferentes opciones y formatos para aplicaciones dulces

Embalaje individual: 5kg, 10kg, 25kg, IBC (hasta 500 kg)

Según el formato

AROMA LÍQUIDO (MOQ - Naturales 10 Kg · No Naturales 25 Kg)

- Aromas simples y concentrados. Estos últimos pueden ser concentrados hasta 10x., facilitando así su uso en el producto, manejo y transporte.
- El disolvente se escoge según la naturaleza de la afinidad de la matriz (alimento), permitiendo al cliente utilizar los aromas en cualquier aplicación.

AROMA EN POLVO (MOQ 50 Kg)

- Los aromas en polvo son aromas líquidos atomizados sobre un carrier que funciona como soporte.
- En el proceso de pulverización por aspersión, el aroma queda encapsulado, asegurando que su intensidad llegue en perfecto estado hasta el momento del consumo, y evitando posibles reacciones con los demás componentes del producto, además de mantener el sabor intacto.

Según la naturaleza

AROMAS SINTÉTICOS

Ofrecen varias ventajas frente a los naturales. Sus materias primas tienen una mayor estabilidad en cuanto a disponibilidad y los perfiles aromáticos que pueden crearse son, en algunos casos, mucho más amplios.

AROMAS NATURALES

Tienen mayor aceptación por parte del consumidor. Los aromas naturales 95/5 se pueden utilizar en productos orgánicos.

Aplicaciones

Cualquier aplicación con perfil dulce: caramelos, chocolates, bebidas, helados, pastelería, sport nutrition, etc.

¿Te gustaría probar las soluciones de Curt Georgi para tu próximo desarrollo? ¡Contacta con nosotros!

