

Catálogo Comercial

CaroSTAR™

CaroFORCE™

INTABIOTECH sl

In association with ND Pharma & Biotech Co. (UK)

Nosotros

- **INTABIOTECH SL**, compañía comercial de **ND Pharma & Biotech Company** es una empresa ubicada en España, y altamente especializada en Sourcing & Supply y en la provision de todo tipo de ingredientes para alimentación, nutrición, industria química y biotecnológica, bajo los auspicios de **ND Pharma**.
- ND Pharma es un holding Empresarial fundado en 2012 con enfoque en la Ciencia y la Investigación, el Desarrollo e Innovación en áreas que afectan a los diversos sectores industriales en los que mantiene actividad y desarrolla productos.
- Nos sentimos orgullosos, cada día más, de que nos haya elegido como proveedores. Gracias.



Crisis del Cacao y Soluciones

A photograph of two cacao pods. One is a vibrant green, and the other is a dark, almost black, color. They are positioned horizontally, with the green one on top and the dark one below, resting on a light-colored, textured surface.



España, País de Algarroba (Carob)

El clima de nuestro país es propicio para el cultivo del Algarrobo, y por tanto de la extracción de sus frutos, la Algarroba (Carob), especialmente en el área Mediterránea.

Inicialmente destinada a nutrición animal, en los últimos tiempos ha tomado relevancia este ingrediente vegetal natural, al ir descubriéndose sus propiedades funcionales, nutricionales y benéficas, especialmente desde su clasificación como super-alimento y su entrada por la puerta grande en el mundo de la alimentación humana, en una multiplicidad de aplicaciones sin fin.

Crear un Universo de Sabores

La diversidad de nuestros desarrollos en **Sustitución de Cacao y Reemplazo, Extensión del Rendimiento, Mezclado y Escuela de Sabor**, aseguran que nuestros productos sean ideales para inspirar las creaciones más deliciosas e innovadoras, en un régimen favorable de contención y ahorro de costes, mientras se re-inventa el chocolate a través de la generación de productos sin cacao.

CaroSTAR™

Sustitución 1:1

del Cacao



Variedades Comerciales de CaroSTAR™



1 producto 4 variedades CaroSTAR™

En sus cuatro variedades de presentación; **Natural, Toasted, Brown y Dark**, nuestro producto permite una funcionalidad superior a cualquier otro producto de sustitución o reemplazo del Cacao en la producción especializada de chocolate y otras elaboraciones relacionadas.



Variedades de CaroSTAR™



CaroSTAR™ NATURAL

- Reemplazo del Cacao Natural con notas de ámbar y color ligeramente amarronado, tirando a dorado.
- Con dulzor natural e intenso y vibrante.



CaroSTAR™ TOasted

- Reemplazo del Cacao Natural con notas de tipo ligeramente tostado y matices avainillados y de Floresta tropical.



CaroSTAR™ BROWN

- Reemplaza el cacao en todo tipo de aplicaciones desde Pasteles a Salsas, Bebidas en General y Bebidas de conformación y Chocolateadas, Helados, Galletas o Wafers.**



CaroSTAR™ DARK

- Reemplaza el cacao muy oscuro (de alta alcalinización) con un sabor neutro con matices amargos y chicóricos.
- Neutro en usos de baja carga y en todo tipo de aplicaciones. Especial para mezcla con otras variedades o ingredientes.



CaroFORCE™: Potencia y rendimiento





Aplicaciones industriales de CaroFORCE™

Mejora de la Eficiencia

CaroFORCE™ está diseñado para el reemplazo parcial y mezcla con Cacao en proporciones del 10, 20 y hasta un 30% en la fórmula.

Así que funciona también como un extensor del sabor y un producto muy relevante en los proyectos que tienen como principal objetivo la contención de costes.

Las variedades comerciales son idénticas en denominación a nuestro producto **CaroSTAR™** y comparten con éste, color, textura y matices de sabor, resultando en un producto de rendimiento y excepcionales.



Ventajas de CaroFORCE™

Mejora de la Eficiencia

CaroFORCE™ está diseñado para el reemplazo parcial y mezcla con Cacao en proporciones del 10, 20 y hasta un 30% en la fórmula.

Así que funciona también como un extensor del sabor y un producto muy relevante en los proyectos que tienen como principal objetivo la contención de costes.

Las variedades comerciales son idénticas en denominación a nuestro producto **CaroSTAR™** y comparten con éste, color, textura y matices de sabor, resultando en un producto de rendimiento y excepcionales.

Variedades Comerciales de CaroFORCE™

- Cada variedad presenta y ofrece unas particularidades y usos muy variados, con sus indicaciones, prescripciones y recetas muy particulares.
- Para su mezcla con Cacao al desde el 5% hasta el 30% (incluso mayor), el resultado será siempre sorprendente y único, sin rival en el sector.

Natural



Toasted



Brown



Dark



INTABIOTECHsl

www.intabiotech.com
intabiotech@intabiotech.com

Carrer dels Botiguers, 3,
Parque Empresarial Táctica
46980 · Paterna, Valencia, España
+(34) 881 092 720