
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





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