

CocoNectar™

Azúcar de coco premium para formulaciones con valor añadido

Dulzor natural.
Perfil aromático suave.
Rendimiento industrial.

En INTABIOTECH desarrollamos ingredientes de alta calidad para la industria alimentaria. **CocoNectar™** es nuestro azúcar de coco premium: un ingrediente de origen vegetal, con tono caramelado, sabor agradable y gran versatilidad para aplicaciones alimentarias exigentes.

¿Por qué CocoNectar™?

- ✓ Procedente del néctar de la flor del cocotero
- ✓ Sabor suave con notas de caramelo
- ✓ Granulado de buena manejabilidad
- ✓ Ideal para reformulación y posicionamiento premium
- ✓ Versátil en múltiples matrices alimentarias



Aplicaciones



Más que un ingrediente

En INTABIOTECH combinamos abastecimiento y suministro, criterio técnico, visión regulatoria y enfoque de mercado para acompañar a nuestros clientes en el desarrollo de productos diferenciales con sentido industrial y comercial.

Conecte con
INTABIOTECH



www.intabiotech.com

CocoNectar™

Premium coconut sugar for value-added formulations

Natural sweetener.
Smooth aromatic profile.
Industrial performance.

INTABIOTECH delivers innovative solutions through high-quality ingredients.

CocoNectar™ is our premium coconut sugar concept: a plant-based ingredient with a caramel-like color, pleasant flavor, and great versatility for a wide range of food applications.

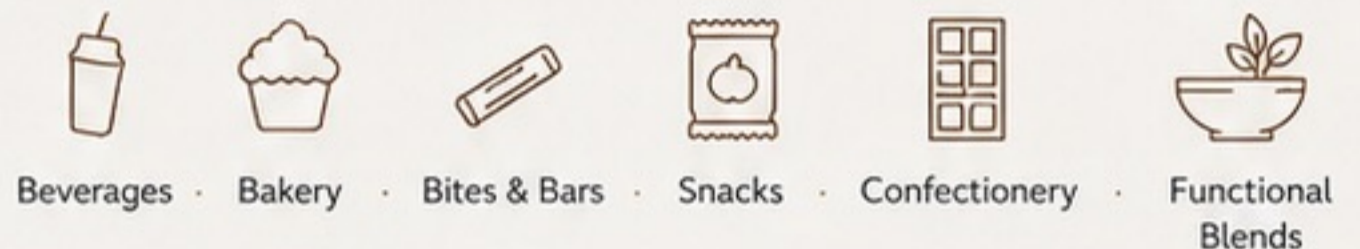


Why choose CocoNectar™?

- ✓ Sourced from coconut flower nectar
- ✓ Smooth taste with caramel notes
- ✓ Granulated format with excellent flowability
- ✓ Ideal for premium reformulations and positioning
- ✓ Versatile across multiple food matrices



Applications



More than an ingredient

At **INTABIOTECH** we combine responsible sourcing & supply, technical expertise, regulatory insight, and a market-driven approach to help develop meaningful, sustainable, and commercially relevant ingredient solutions.

Connect with
INTABIOTECH



www.intabiotech.com