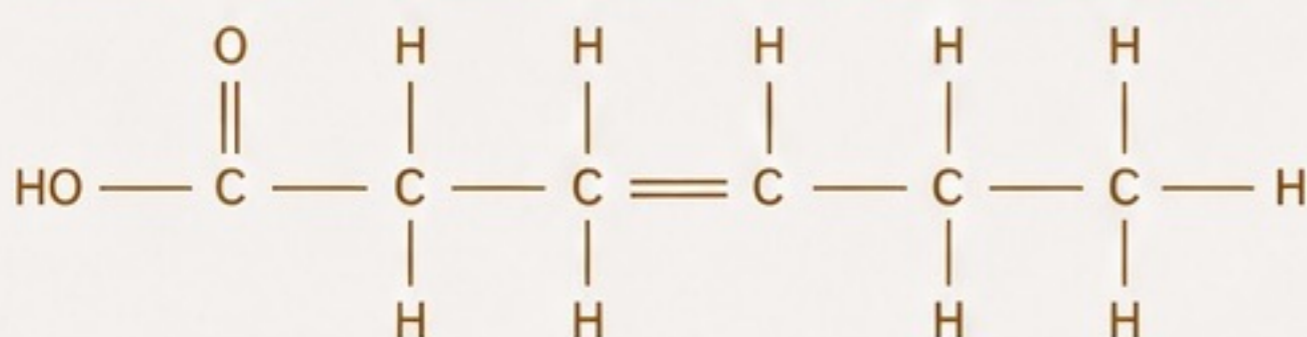


Haz que tu Negocio sea un BUEN Negocio

Obteniendo los Ácidos Grasos OMEGA-3 más estables en el producto final y previniendo pérdidas y daños por biodeterioro, cambios indeseables de sabor, olor, gusto y apariencia visual.

Presentamos

ZOELTAR™



La investigación sobre Ácidos Grasos durante los últimos 30 años ha ampliado nuestro conocimiento sobre la importancia de estos elementos en nuestras vidas, el mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades. Los Ácidos Grasos se están agregando a un número cada vez mayor de productos alimenticios. Obtenerlos estables es un desafío para la mayoría de los procesadores y fabricantes.



MINIMIZA LA OXIDACIÓN

Protege los ácidos grasos naturales de la oxidación.



MEJORA CALIDAD Y SABOR

Mantiene el color, sabor y olor originales.



MÁS ESTABILIDAD

Previene la biodeterioración y prolonga la vida útil.



MÁXIMA EFICACIA

Diseñado específicamente para ácidos grasos OMEGA-3.



APTO PARA MÚLTIPLES APLICACIONES

Ideal para alimentos, bebidas y suplementos nutricionales.

IDEAL PARA UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS



LÁCTEOS



SUPLEMENTOS NUTRICIONALES



ACEITES Y LÍPIDOS



PANADERÍA Y PRODUCTOS HORNEADOS



BEBIDAS Y BATIDOS



ALIMENTOS ENLATADOS



NUTRICIÓN ANIMAL



INVESTIGACIÓN Y CIENCIA AVANZADA

Desarrollado con tecnología de vanguardia y profundo respaldo científico.



SOLUCIÓN EFICIENTE Y NATURAL

Aporta valor real a tus productos sin comprometer la salud del consumidor.



UN NEGOCIO MÁS SALUDABLE, UN FUTURO MEJOR

Innovamos para ayudarte a ofrecer productos nutritivos, seguros y de la más alta calidad.



CALIDAD GARANTIZADA

Fabricado bajo estrictos estándares de calidad internacionales.



ZOELTAR™

Estabilización Natural – Nutrición Óptima



PROTECCIÓN NATURAL



NUTRICIÓN ÓPTIMA



INNOVACIÓN QUE NUTRE

Making Life Better

INTABIOTECH

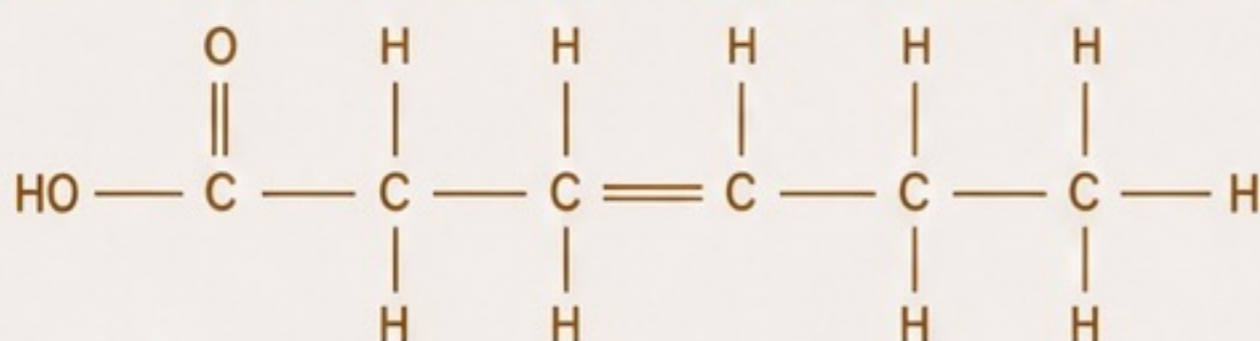
www.intabiotech.com
intabiotech@intabiotech.com
+34 881 092 720
+34 613 812 425
Parque Empresarial Táctica
Botiguers, 3, 46980 Paterna,
Valencia, España

Make your Business a GOOD Business

Obtaining the most stable OMEGA-3 Fatty Acids in the final product while preventing bio-deterioration, loss and damage due to changes in flavor, odor, taste, and appearance.

We present

ZOELTAR™



Research on fatty acids during the last 30 years has expanded our knowledge about the importance of these elements in our lives, health maintenance, and the prevention of diseases. Omega fatty acids are being added in increasing numbers to a wide range of products. Obtaining the most stable is a challenge for most processors and manufacturers.



MINIMIZES OXIDATION
Protects fatty acids from natural oxidation.



IMPROVES QUALITY AND FLAVOR
Maintains color, flavor, and original odor.



MORE STABILITY
Prevents bio-deterioration and prolongs shelf life.



MAXIMUM EFFICACY
Designed specifically to stabilize Omega-3 fatty acids.



SUITABLE FOR MULTIPLE APPLICATIONS
Ideal for foods, beverages, and nutritional supplements.

IDEAL FOR A WIDE VARIETY OF PRODUCTS



DAIRY PRODUCTS



NUTRITIONAL SUPPLEMENTS



OILS AND LIPIDS



BAKERY AND OVEN-BAKED PRODUCTS



BEVERAGES AND SHAKES



CANNED FOODS



ANIMAL NUTRITION



RESEARCH AND SCIENCE-DRIVEN
Developed with cutting-edge technology and rigorous scientific validation.



EFFICIENT AND NATURAL SOLUTION
Adds value across your product portfolio without compromising your brand's essence.



A HEALTHIER FUTURE, A BETTER TOMORROW
We innovate to offer more nutritious, safer products of the highest quality.



GUARANTEED QUALITY
Manufactured under strict international quality standards.



ZOELTAR™

Natural Stabilization – Optimal Nutrition



NATURAL PROTECTION



OPTIMAL NUTRITION



NUTRITION INNOVATION

Making Life Better

INTABIOTECH

www.intabiottech.com
intabiottech@intabiottech.com
+34 881 092 720
+34 613 812 425
Parque Empresarial Táctica
Botiguers, 3, 46980 Paterna,
Valencia, España