



INTABIOTECH
CIENCIA QUE NUTRE VIDAS

SIN GLUTEN NO SIEMPRE ES FÁCIL

En **INTABIOTECH** desarrollamos soluciones innovadoras y de alta calidad para crear productos sin gluten con mejor textura, sabor, estabilidad y valor añadido.



*Cuando el gluten desaparece,
la funcionalidad debe reinventarse.*

Desarrollar productos sin gluten de éxito exige mucho más que retirar el gluten. La textura, la estructura, la vida útil, el perfil sensorial y el equilibrio nutricional deben reconstruirse con criterio técnico. En **INTABIOTECH** ayudamos a convertir ese reto en una oportunidad real de innovación.

RETOS CLAVE EN FORMULACIÓN SIN GLUTEN



Textura y estructura comparables a productos tradicionales



Mayor estabilidad y vida útil



Mejor perfil sensorial y experiencia de consumo



Etiquetado limpio y viabilidad industrial

CÓMO TE AYUDAMOS



Selección de ingredientes funcionales y tecnologías de apoyo



Reformulación orientada a proceso, coste y calidad



Soporte técnico, regulatorio y de *claims*



Desarrollo de soluciones para *bakery, snacks, mixes, bebidas* y suplementación



Mucho más que ingredientes:
ciencia aplicada, formulación inteligente y
acompañamiento técnico-regulatorio bajo un mismo techo.



Conecte con
INTABIOTECH



www.intabiotech.com

Hable con nuestro equipo y descubra cómo impulsar su próxima generación de productos sin gluten.





INTABIOTECH

SCIENCE THAT NOURISHES LIVES

GLUTEN-FREE ISN'T ALWAYS EASY

INNOVATIVE, HIGH-QUALITY SOLUTIONS FOR SUCCESSFUL GLUTEN-FREE PRODUCTS

At **INTABIOTECH** we develop innovative, high-quality ingredient solutions to help you create gluten-free products with better texture, flavor, stability, shelf life, and added value.



*When gluten is removed,
functionality must be reinvented.*

Developing successful gluten-free products is a complex technical challenge. Texture, structure, shelf life, sensory quality and nutritional balance must be rebuilt from the ground up. **INTABIOTECH** partners with brands to turn that challenge into a competitive advantage through innovation.

KEY CHALLENGES IN GLUTEN-FREE FORMULATION



Texture & Structure
comparable to traditional products



Shelf-Life
stability and extended freshness



Sensory Quality
and great consumer experience



Clean-Label
and industrial scalability

HOW WE HELP



Careful selection of functional
ingredients and technologies



Process-oriented reformulation
for cost and quality performance



Technical, regulatory support
and claim guidance



Solution development for *bakery,
snacks, mixes, beverages and
dietary supplements*



More than ingredients:

Applied science, smart formulation, and technical-regulatory
partnership under one roof.



Connect with
INTABIOTECH



www.intabiotech.com

Talk to our team and discover how
we can help power your next generation
of gluten-free products.

