

Gomas Clean Label

Soluciones naturales para
textura, estabilidad y rendimiento.

No siempre es sencillo formular con
etiqueta limpia. En **INTABIOTECH**
ayudamos a hacerlo posible.



1. Textura y estabilidad

Mejora cuerpo, viscosidad,
suspensión y consistencia.



2. Etiqueta limpia

Ingredientes de origen
natural, reconocibles y
alineados con la demanda
del consumidor.



3. Versatilidad industrial

Aplicaciones en bebidas,
lácteos, panadería, salsas,
postres, confitería y más.



4. Soporte técnico

Asesoramiento aplicado
para seleccionar la goma
adecuada según proceso
y objetivo.

Fuentes naturales de interés



Pectinas:
procedentes de
frutas cítricas;
gran aceptación en
formulaciones
clean label.



Goma garrofín:
extraída de la
algarroba; excelente
como espesante y
agente de retención
de agua.



Goma arábica:
obtenida de acacia;
útil para estabilizar
y aportar
funcionalidad.



**Alginatos y otras
soluciones vegetales:**
opciones técnicas
para texturizar y
estabilizar.



**Mucho más que ingredientes:
innovación aplicada para
formulaciones de nueva generación.**

En **INTABIOTECH** combinamos conocimiento científico,
experiencia técnica y materias primas de alta calidad para
impulsar el éxito de sus productos.



Conecte con
INTABIOTECH

www.intabiotech.com



Calidad y seguridad
alimentaria



Ciencia e innovación
aplicada



Compromiso con
lo natural



Trazabilidad y
sostenibilidad

Clean Label Gums

Natural solutions for texture, stability and performance.

We don't believe in complicated labels. At **INTABIOTECH**, we help make it possible.



1. Texture and stability

Improves body, viscosity, suspension and consistency.



2. Clean label

Natural, recognizable and consumer-friendly ingredients that meet market demand.



3. Industrial versatility

Applications in beverages, dairy, bakery, confectionery, desserts, meats and more.



4. Technical support

Applied expertise to help you select the right gum for your process and target.

Natural sources of interest



Pectins:

Sourced from fruit peels, with great acceptance in clean label formulations.



Locust bean gum:

Extracted from the carob tree; excellent as a thickener and water-binding agent.



Acacia gum:

Derived from acacia; ideal for stabilizing and enhancing functionality.



Seaweeds and other plant-based solutions:

Vegetable options to improve texture and stability.



More than ingredients: innovation for next-generation formulations.

At **INTABIOTECH**, we combine scientific knowledge, technical expertise and raw materials of the highest quality to drive the success of your products.



Connect with
INTABIOTECH

www.intabiotech.com



Food safety and quality



Applied science and innovation



Commitment to the natural



Traceability and sustainability