

*Cuando el mercado pidió placer sin gluten,
INTABIOTECH encontró la solución.*

Almidones, agentes de carga y soluciones técnicas para desarrollar alimentos etiquetables como “sin gluten”.

Soluciones técnicas para múltiples aplicaciones



En INTABIOTECH desarrollamos soluciones a base de almidones y otros agentes de carga para ayudar a la industria a crear productos con excelente textura, volumen, estabilidad y experiencia sensorial dentro de desarrollos orientados al segmento sin gluten. Nuestra gama incluye opciones de maíz, tapioca, patata, pregelatinizados, modificados y otras soluciones funcionales para optimizar procesos y resultados.



Aplicaciones



Panificación



Galletas y repostería



Snacks



Masas y rebozados



Mezclas y bases



Desarrollos a medida



Ventajas



Mejora de textura y estructura



Apoyo al volumen y la estabilidad



Versatilidad tecnológica



Integración en múltiples matrices



Soporte técnico y formulativo



Sourcing & Supply internacional



*Más que ingredientes.
Soluciones para innovar.*

Conecte con INTABIOTECH
www.intabiotech.com



La posibilidad de etiquetar un producto terminado como “sin gluten” dependerá de la formulación final, del control de alérgenos y del cumplimiento de la normativa aplicable en cada país o territorio. El producto final y su etiquetado deben validarse caso por caso.



INTABIOTECH

Ingredient Solutions & Innovation

Inspired by Innovation · Driven by Science

*When the market asked for gluten-free indulgence,
INTABIOTECH found the solution.*

Starches, bulking agents and technical solutions
for developing foods that can be labelled as “gluten-free”.

Technical
solutions for
multiple
applications



At INTABIOTECH, we develop starch-based solutions and other bulking agents to help the industry create products with excellent texture, volume, stability and sensory appeal within gluten-free developments. Our range includes options based on maize, tapioca, potato, pregelatinised starches, modified starches and other functional solutions designed to optimise processes and results.



Applications



Bakery



Cookies & Pastry



Snacks



Batters & Coatings



Mixes & Bases



Tailor-made Developments



Advantages



Improved texture and structure



Support for volume and stability



Technological versatility



Integration into multiple matrices



Technical and formulation support



International Sourcing & Supply



*More than ingredients.
Solutions for innovation.*

Connect with INTABIOTECH
www.intabiotech.com



The possibility of labelling a finished product as “gluten-free” will depend on the final formulation, allergen control and compliance with the regulations applicable in each country or territory. The final product and its labelling must be validated case by case.

