

Нові рішення Gelatyl від КМС

Вдосконалення текстури у рослинних
жувальних цукерках



СЛАВІЯ

Gelamyl 625 – Ефективність при температурі оточуючого середовища

Ключові властивості:

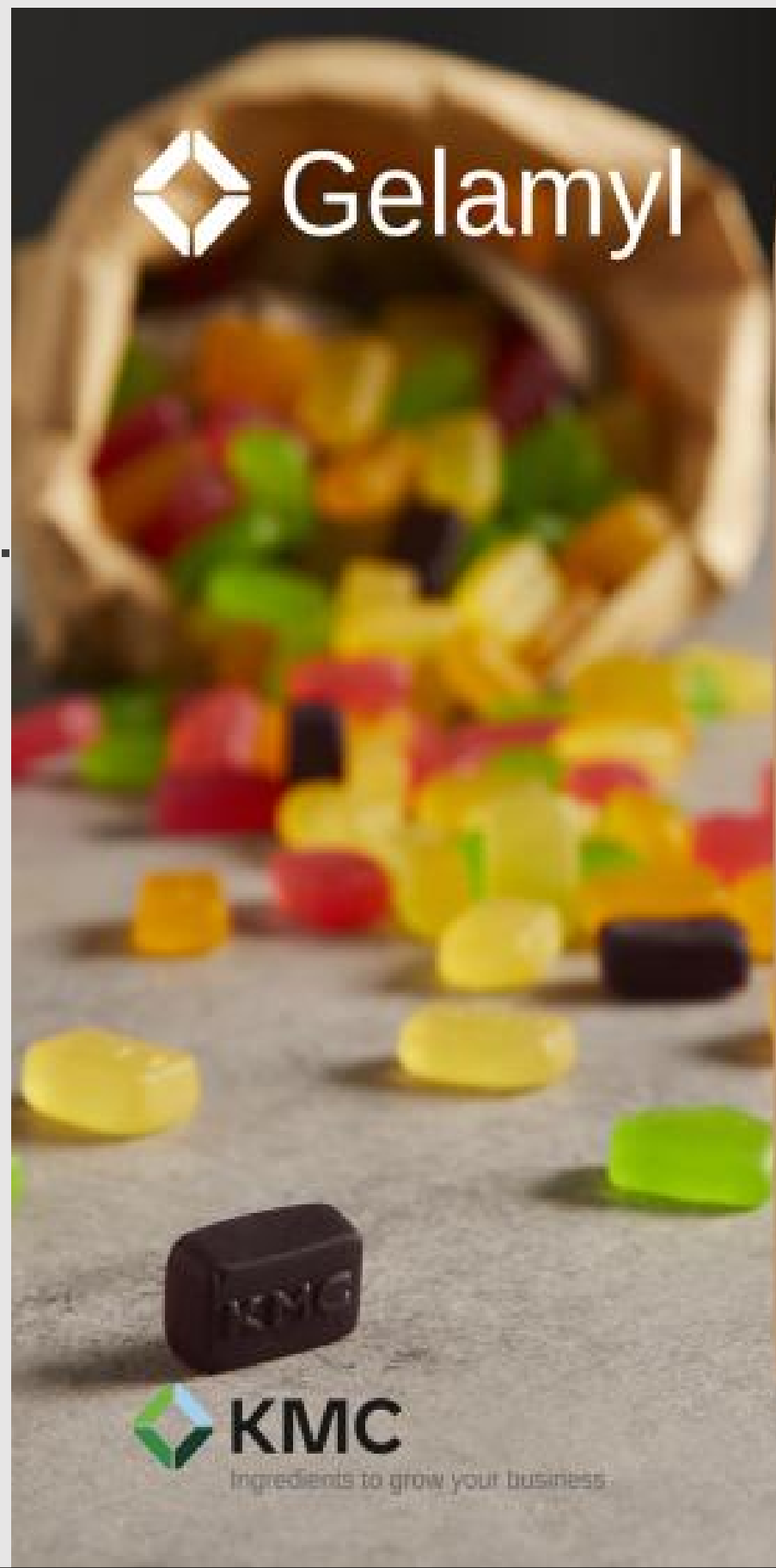
- ✓ Сушіння при 25°C протягом 72 годин.
- ✓ М'яка текстура, що не липне.

Перевага:

- ✓ Використовуйте наявні сушильні камери без витрат на енергію для нагріву.



СЛАВІЯ



KMC

Ingredients to grow your business

Gelamyl 625 – Оптимізація витрат (Часткова заміна желатину)

Концепція:

- ✓ Рослинна альтернатива желатину для жувальних цукерок.

Переваги:

- ✓ Зниження собівартості.
- ✓ Гнучкі умови виробництва.
- ✓ Збереження преміальної якості та пружності.



СЛАВІЯ

Gelamyl 805 – Новий рівень еластичності

Призначення:

- ✓ Скорочення різниці у текстурі між рослинними цукерками та желатиновими.

Характеристики:

- ✓ Нова еластичність та унікальний профіль укусу.
- ✓ Сушіння при 55°C протягом 48 годин.

Результат: Розширення лінійки продуктів новими текстурами.



СЛАВІЯ



Ваш технологічний партнер у світі інновацій

Експертна підтримка розробки: ми надаємо повний технологічний супровід від ідеї до випуску.

Гнучкість під ваші потреби: допоможемо адаптувати Gelatyl 625/805 під ваші специфічні вимоги до текстури чи обладнання.

Готові вдосконалити свій продукт?

Замовте зразки Gelatyl сьогодні та отримайте консультацію щодо оптимізації вашої рецептури!



СЛАВІЯ