

Comunicado:
Döhler MultiSweet® Stevia
06122011



Soluciones de Stevia de nivel satisfactorio sensorialmente a través de „Sweetness Improving Technology“

¡La señal de partida está dada! Stevia ha sido permitida ahora en la Unión Europea: eso significa que, a partir de ahora mismo, se podrán llevar al mercado los productos endulzados con Stevia. Esto permitirá, en primer lugar, el desarrollo de productos bajos en calorías dentro de la industria de bebidas y alimentos, sin aplicación de dulcorantes artificiales. ¡Como productor líder mundial, distribuidor y proveedor de ingredientes naturales con bases tecnológicas, sistemas de ingredientes y soluciones integradas para la industria de alimentos y bebidas, Döhler es el mejor preparado! El grupo empresarial, con su sede central en Darmstadt, ha desarrollado bajo la marca MultiSweet® Stevia un sistema de edulcorante natural para productos con un perfil especial de sabor equilibrado. Con MultiSweet® Stevia es posible reducir el azúcar Brix 5-6, dependiendo del producto. La tecnología de saborizantes altamente desarrollada „Sweetness Improving Technology“ (SIT) mejora significativamente las propiedades sensoriales de Stevia. Por medio de la cooperación con PureCircle, el productor líder mundial y distribuidor de edulcorantes naturales Stevia, Döhler cuenta con el acceso a las materias primas de Stevia con alto grado de pureza y en calidad que permanece tal.

“Döhler ha desarrollado con MultiSweet® Stevia para todas las categorías relevantes de leche y



bebidas productos endulzados. La gama abarca desde refrescos carbonatados, bebidas sin gas, bebidas deportivas, de té, néctares, mezclas de cervezas, jarabes, hasta bebidas mezcladas lácteas, de frutas y leche, bebidas de suero de leche, yogures líquidos, postres y yogures batidos, etc.! y exactamente aquí radica la ventaja de Döhler. Gracias a su vasta experiencia en el área de aplicación y a través de un portafolio de ingredientes completo sabemos cómo reaccionan los cada uno de los componentes de un producto entre ellos. Esta es la clave central para desarrollar bebidas y alimentos que convengan a nivel sensorial. Por eso, en la feria FIE y Anuga de este año nuestras aplicaciones en bebidas con MultiSweet® Stevia llegaron muy bien en el público especializado”, declara Harald Krug, (Head of Product Management, Tea/Coffee/Herbal Extracts/Sweeteners, DöhlerGruppe).

Sobre Doehler:

Doehler (www.doehler.com) es una empresa productora, comerciante líder a nivel mundial que ofrece tecnologías basadas en ingredientes naturales, sistemas de ingredientes y soluciones integradas para la industria de alimentos y bebidas. El principio integrado y el amplio portafolio de productos de Doehler (entre los que se encuentran los saborizantes, emulsiones a base de colorantes naturales, ingredientes saludables, materias primas, preparados de fruta, bases para bebidas alcohólicas y sin alcohol, bases lácteas, bases de cereales y malta, sistemas de edulcorantes para zumos de verduras hasta frutas, purés, concentrados y mezclas) ofrecen un fundamento óptimo para aplicaciones en alimentos y bebidas seguros e innovadores.



DoehlerGruppe, con sede en Darmstadt, dispone de 19 sectores de producción y 21 de aplicación, así como también 50 oficinas de distribución, y está presente en más de 130 países. Más de 2.700 empleados comprometidos ofrecen soluciones de bebidas y alimentos a sus clientes, a partir del concepto hasta su realización.

„WE BRING IDEAS TO LIFE“ describe precisamente nuestro principio de trabajo integrado. Este principio incluye inteligencia de mercado, monitoreo de tendencias, desarrollo de productos innovadores y aplicaciones de productos, asesoría en consultas sobre seguridad en los alimentos y microbiología, de derecho de alimentos y de ciencia sensorial y del consumidor.

Para mayores informaciones, dirijase a la siguiente dirección:

DÖHLER GMBH
Riedstraße
64295 Darmstadt
www.doehler.com