

ROUSSELOT® SIMOGEL™

UMA NOVA SOLUÇÃO PAR CONFITOS SEM DEPÓSITO DE AMIDO

ROUSSELOT® APRESENTA SIMOGEL™

Rousselot, principal produtor¹ mundial de gelatina, desenvolveu o SiMoGel, uma nova solução à base de gelatina para produção de produtos sem depósito de amido. SiMoGel permite a produção de gomas em um ambiente completamente clean e higiênico (sem amido).

Otimiza significativamente o processo de produção e reduz custos. Abre caminho para gomas inovadoras com formas 3D, tiras e recheios. SiMoGel é a solução perfeita para produção de gelatina de última geração em equipamentos para confeitos sem amido.

Reaching Further Together



Rousselot

DARLING
INGREDIENTS

A tradicional produção de confeitos, especialmente quando se trata de gelatina, sempre dependeu muito do amido. Com o SiMogel, os tradicionais confeitos com amido são substituídos nos moldes de silicone ou blisters. Isto significa que você pode, agora, produzir artigos à base de gelatina sem depósito de amido.

MUITOS BENEFÍCIOS

- Rapidez de produção: as gomas à base de gelatina sem depósito de amido precisam apenas de alguns minutos para secar (ao contrário das gomas à base de gelatina convencionais que, geralmente, precisam de +/- 24 horas)
- Rentabilidade
 - Sem depósito de amido otimiza o tempo
 - Menor consumo de energia, menos mão de obra (limpeza) e consumíveis
 - Sem necessidade de salas de armazenamento ou gelificantes antes de retirar do molde
 - Produção sem amido reduz significativamente os custos
- Higiene:
 - A ausência de amido, ou de amido reciclado significa que o processo é completamente higiênico
 - Os moldes flexíveis podem ser limpos e estão livres de bactérias e de outros tipos de poluição.
- Inovação
 - Formas 3D ou de alta dimensão
 - Gomas com tiras, camadas ou recheadas.
 - Produtos finais com perfeita transparência, aparência superior, e de rápida e excelente liberação de sabor.

PARA QUEM O SIMOGEL™ FOI DESENVOLVIDO?

- Uma solução econômica, o SiMogel é a solução perfeita **para startups de negócios em confeitos**
- Criando condições de higiene incomparáveis, o SiMogel torna a produção de gelatinas funcionais muito mais fácil do que jamais foi e responde perfeitamente às necessidades **dos produtores de confeitos nutracêuticos**
- Os fabricantes que já produzem **gelatinas à base de pectina** podem começar a diversificar e produzir confeitos a base de gelatina com investimentos limitados.
- **Os tradicionais fabricantes de gomas a base de gelatina** podem também usufruir desta solução que otimizará e acelerará seu processo ao mesmo tempo que reduz os custos de produção.

¹ Global Industry Analysts, Inc. Gelatin a Global Strategic Business report, Nov 2016



Também são possíveis formas 3D inovadoras, possibilitando novas oportunidades para confeiteiros em todo o mundo.



Gominhas são depositadas em moldes flexíveis de silicone. A ausência de amido torna o processo completamente limpo.

SOLUÇÃO ROUSSELOT® SIMOGEL™

SiMogel contém uma receita personalizada baseada em tipos específicos de gelatina, suína ou bovina. Com as gelatinas Rousselot você pode criar gomas com texturas perfeitamente adequadas. Misturar nossas gelatinas com outros hidrocolóides produzirá uma extensão de textura ainda maior. Patente requerida para SiMogel (pendente).

COMPATÍVEL COM EQUIPAMENTO BAKER PERKINS

O SiMogel foi testado com sucesso em equipamento Baker Perkins. Esta empresa de engenharia britânica oferece sistemas e equipamento de processo à indústria de alimentos em todo o mundo.



Para mais informações, por favor, entre em contato conosco:

Rousselot B.V. Kanaaldijk Noord 20 5691 NM Son The Netherlands
+31 (0) 499 364 100 gelatin@rousselot.com

rousselot.com

Rousselot