



B·Altman
& Compañía S. A. S.

Elaboramos los
ingredientes
claves para el éxito
de su producto.

Acompañando a las
mejores marcas
durante más de

48 AÑOS

**Catálogo de
INGREDIENTES Y
SOLUCIONES**

www.b-altman.com



Frutas en polvo y en trozos



Rojas:

Fresa, Mora, Cereza,
Frambuesa, Uva



Amarillas:

Piña, Naranja, Mango,
Maracuyá, Mandarina,
Durazno



Verdes:

Manzana, Pera, Kiwi,
Limón, Lulo



Otras:

Guanábana, Banano,
Granadilla, Guayaba,
Melón, Tamarindo



Superfrutas:

Açaí, Chontaduro,
Borojó, Yacón, Noni

¡Y más frutas disponibles
vehiculizadas en
diferentes ingredientes!

Aditivos dulces en polvo

- Arequipe / dulce de leche / caramelo en polvo
- Yogurt / yogurt griego en polvo
- Crema de leche en polvo
- Miel de abeja en polvo
- Aloe vera / sábila en polvo
- Panela instantánea
- Cerveza en polvo
- Enturbiantes en polvo

¡Cualquier otro producto que
necesite en polvo!



Aditivos salados en polvo

Carnes en polvo y trozos

Pollo/Gallina
Res/Costilla de res
Cerdo/Tocineta

- Espinaca en polvo
- Remolacha en polvo

Harinas secas, pre-gelatinizadas, fibras y mezclas

- Arroz
- Avena
- Maíz blanco
- Maíz amarillo
- Cebada
- Quinoa
- Trigo

Secas (baja carga
microbiológica), pre-cocidas,
pre-gelatinizadas, micronizadas



B·Aminerals

Fortificación mineral y productos químicos

Contamos con una amplia gama de elementos como:

- Hierro
- Zinc
- Cobre
- Magnesio
- Calcio
- Selenio
- Otros

En varios tipos de sales, incluidos: Aminoquelados-bisglicinatos, pirofosfatos, gluconatos, fumaratos, ortofosfatos, sulfatos, entre otros.

Sales especializadas: micronizadas, recubiertas, microencapsuladas y de pureza.

26
Fe
Iron
55,847

Glicinato férrico (hierro aminoquelado)

Producto desarrollado en B.Altman, libre de sabor metálico que permite agregar altos % de hierro en diferentes matrices sin afectar el perfil sensorial.

- »El hierro está protegido de los inhibidores de absorción del hierro.
- »Mayor absorción comparado con otras fuentes de hierro.

Colorantes

- Color caramelo en polvo (100%/doble fuerza, 50%-50% maltodextrina o sal)
- Color caramelo líquido tipo I



Sabores para la industria de alimentos



Cramer es una empresa especializada en el desarrollo de sabores con presencia en toda Latinoamérica, mercado al que conoce en profundidad. Con un estudio permanente de las tendencias de cada país de la región, tiene la capacidad de crear desarrollos específicos que se ajustan a las distintas necesidades.

Cercanía y capacidad productiva le permiten responder adecuadamente a cada requerimiento.

- Mínimos de ventas adecuados para la industria colombiana.
- Sabores naturales, en polvo, líquidos, granulado, emulsión, replacer, enhancer

BEBIDAS



PRODUCTOS LÁCTEOS



PRODUCTOS DULCES



PRODUCTOS SALADOS



ALIMENTOS PARA MASCOTAS



PRODUCTOS FARMACÉUTICOS



Portafolio de Soluciones de Nutrición



Fabricante de soluciones nutricionales innovadoras, basadas en la ciencia, obsesionados con la calidad y con los pies en la tierra, para muchas de las mejores marcas del mundo.

Base Láctea

Nuestras proteínas de origen lácteo tienen la misma proporción de caseína micelar y proteína de suero que se encuentra naturalmente en la leche, pero en formatos de polvo estables en el proceso, de mejor sabor e instantáneas.

Avonlac®

Concentrados de proteína de suero (WPC 80) que ofrecen un excelente valor nutricional y tienen un sabor agradable y cremoso.

Aplicaciones: Nutrición temprana, productos lácteos, mezclas secas, mezclas para bebidas en polvo, productos de panadería.

Provon®

Aislados de proteína de suero (WPI 90) de gran pureza con niveles muy bajos de grasa y lactosa, que contienen todo el espectro de proteínas no desnaturalizadas que se encuentran de forma natural en el suero.

Aplicaciones: Mezclas de bebidas en polvo, barras, postres lácteos, congelados, mezclas secas.



Ácido Málico Ácido Fumárico

Bartek™

En la actualidad, Bartek es el mayor productor y líder en la fabricación de ácido málico y ácido fumárico de calidad alimentaria integrado verticalmente en el mundo.

50+ Años de servicio confiable
Satisfaciendo constantemente las necesidades.

Ácido málico

mejora la experiencia sensorial de una variedad de aplicaciones. Se combina bien con otros ácidos utilizados en la industria de alimentos, edulcorantes, sabores y condimentos para brindar las experiencias de sabor más fieles a la fruta.

Ácido fumárico

se ha utilizado durante casi un siglo para mejorar la calidad y reducir los costos de muchos alimentos, bebidas y alimentos para animales. Mejora el sabor, controla el pH, reduce la higroscopicidad, mejora la estabilidad en almacenamiento y más.

Nuevos Productos | Tecnología de Ingredientes

 Uplift™ *flavor*

 EasyAcid™
Malic Solution

 Pecmate™ 

 Pecmate™ *K*

 Uphold™ *classic*

 Uphold™ *clean*

 Upscale™
Artisan Bread
Technology

Bases para bebidas y suplementos dietarios

Soluciones elaboradas a la medida que incluyen micronutrientes y macronutrientes como:

Variedad de proteínas, grasas, vitaminas, minerales, fibras, antioxidantes, frutas, sabores, colores e ingredientes especializados.



Bebidas vegetales en polvo

- Almendra
- Coco
- Avena
- Arroz
- Quinoa





Servicios de maquila

deshidratación por spray
dry, horno de bandejas,
mezclas secas, molinería,
aglomeración e
instantanización y
empaquete.



FS-CER479019



CO19/8775

Principal: Carrera 21 No. 9 - 81 Sector Guabinas, Yumbo, Colombia
PBX: (+57) 602 6959520 ext: 104 - 105
Teléfono: 311 764 9803
www.b-altman.com

