



Use los ingredientes de Edlong® Simply Dairy para lograr un etiquetado limpio, gran riqueza, cremosidad, perfiles de queso y mantequilla sin igual

Los consumidores de hoy anhelan simplicidad, autenticidad y sabor excepcional. Los ingredientes Edlong® Simply Dairy son perfiles lácteos concentrados que amplifican los sabores de queso o mantequilla de forma natural y producen esencias lácteas impactantes. Vea cómo nuestra ciencia y arte lo ayudan a resolver sus desafíos de desarrollo de productos.





Simplifique su etiqueta con ingredientes lácteos naturales y exquisitos

Ealong® Simply Dairy es una interpretación artística de los elementos esenciales que crean la percepción del sabor lácteo. Fue desarrollada usando nuestro conocimiento inigualable de procesamiento de biotransformación natural con productos lácteos reales. Elija perfiles como: mantequilla, queso cheddar, estilo italiano y de crema de mantequilla.

Beneficios:

- Hecho con lácteos auténticos
- Lograr etiquetado limpio
- Obtener flexibilidad de formulación

Los sabores de Ealong satisfacen las demandas de los consumidores:



Para saber más de la ciencia y el arte de los sabores categóricamente sobresalientes, mande un correo electrónico a DairyTaste@edlong.com, o bien llame al +52 01 (777) 3 21 98 13, o visite edlong.com.

